

MARCHIO DI VENDITA :

*Arteⁱⁿ
Pasta*

kg 1 o kg 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO -DA VENDERSI SFUSA-

NOME COMMERCIALE: TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA. (2mm)



Ingredienti:

semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20%), acqua, sale, nero di **SEPPIA** (sepia officinal) (1,1%) (**SEPPIA**, sale, conservante: E202).

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: Prodotto spolverato con farina di riso.

ALLERGENI : cereali contenenti glutine, uova, molluschi. Potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, soia, pesce, latte e prodotti derivati, sedano.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura fra + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra +4/6°C

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 2
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	



Loc. Molino Marco, 20 28010

Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. PNS-SF Rev. 15

Del 20/02/2017

Validità fino al 19/02/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1165 kJ / 277 kcal
Grassi totali	3,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	53 g
Di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,07 g

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso netto: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004

- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo: 8005299001136,

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000".

Bancale: scatole da 1 kg: 12 scatole per 20 piani - scatole da 2 kg: 6 scatole per 20 piani

DURABILITA' (shelf life) :

10 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +4/6° C.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 2 di 2