

MARCHIO DI VENDITA :



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO **Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo**

NOME COMMERCIALE: **GARGANELLI ALL'UOVO 1000g**



Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da galline allevate a terra 24%.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	5,0 X 10 ² Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
aw	0.95-0.97
Acidità	<7°
pH	5.6-6,8

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1136 kJ
	271 kcal
Grassi	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	54,9 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	11g
Sale	0,12 g

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 4
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

INDICAZIONE ALLERGENI
In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011

ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✓
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✗	✓
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✗
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

Legenda: ✓ = sì ✗ = no NA = non applicabile

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	Giallo oro
ODORE	delicato pasta fresca all'uovo
SAPORE	Caratteristico di pasta all'uovo equilibrato armonico e naturale
FORMA	cilindrica 55x10 mm (peso singolo pezzo 2g)
STRUTTURA	Pasta ruvida trafilata al bronzo tenace

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di 0°/4°C .

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +0/4°C

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 2 di 4



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod.GAR
Rev.0
del 05/08/2020
Validità 05/08/2021

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: vaschetta con film termosaldato in atmosfera protettiva

Peso confezione: 1000g

Pezzi per imballo: n° 3

Codici EAN 13: presente su etichetta:

Etichettatura: **su ogni confezione**

Data di scadenza e lotto: presente sull'etichetta: "gg-mm-aa Lotto: 00a"

Bancale: 10 imballi per 7 piani *Cartoni per bancale:* 63

Formato	1000g
EAN 13	8005299006926
ITF 14	18005299006923
Imballo primario	Vaschetta alimentare con film in ATM
Larghezza (cm)	26,0
Profondità (cm)	31,5
Altezza (cm)	6,0
Imballo secondario	Scatola in cartone
Larghezza (cm)	26,5
Profondità (cm)	36,5
Altezza (cm)	20,0
Peso lordo cartone (kg)	3,5
Pezzi per cartone (no)	3
Tipo di pallet	EPAL
Larghezza (cm)	80
Profondità (cm)	120
Altezza (cm)	154
Cartoni per strato (no)	10
Strati per pallet (no)	7
Cartoni per pallet (no)	70
Pezzi per pallet (no)	210
Peso lordo pallet (kg)	242

DURABILITÀ (shelf-life):

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 3 di 4
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod.GAR

Rev.0

del 05/08/2020

Validità 05/08/2021

45 giorni alla temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +0°C e +4°C

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

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 2/3 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura : 4/5 minuti.

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 4 di 4