

**SCHEDA TECNICA**

SK 0UW4301

Revisione 9  
del 08/01/2021**PRODOTTO FINITO**

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**  
Formato: **0UW4301 PAPPARDELLE UOVO KG.4**  
Codice EAN confezione: 8001250253019  
Peso netto: 500 g  
Imballo primario: Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato  
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	8	7	2	14

Unità di vendita: Confezione da 500 g  
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi  
Termine minimo di conservazione: 24 mesi  
Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (23,87%).  
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia  
Processo produttivo: Impasto semola e uova, estrusione, taglio e formazione nido, essiccazione e confezionamento.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001**

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,15%
Acidità	< 5°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

**ALLERGENI** (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)

GRANO, UOVA. Può contenere SOIA.

**CORPI ESTRANEI**

assenti

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale a 30°C	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO**

Energia	1555 kJ/367 kcal
Grassi	4,2 g
di cui: acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	66 g
di cui: zuccheri	2,4 g
Fibre	2,8 g
Proteine	15 g
Sale	0,13 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	caratteristico a nido, regolare
Colore	giallo
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo e di uova
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

9	08/01/2021			Composizione bancale, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



# TECHNICAL INFORMATION

SK 0UW4301

Revision 9  
date 8-Jan-2021

Page 1 of 1

**Product description** **DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA**  
**Product** **0UW4301 PAPPARDELLE UOVO KG.4**  
**EAN code pack** 8001250253019  
**Net weight** 500 g  
**Primary packaging** Food grade carton box closed with printed film  
**Secondary packaging** Cardboard outer case  
**Pallet structure**  

Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
8	7	2	14

  
**Retail unit** 500 g pack  
**Storage** Store away from heat sources, from light and avoid damp places  
**Shelf-life** 24 months  
**Ingredients list** Durum wheat semolina, fresh pasteurized eggs (23,87%).  
**Origin of the raw material** Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy  
**Manufacturing process:** Dough preparation, extruding, cutting and nest forming, drying and packaging.

## CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture < 12,5%  
Ash on d.m. < 1,15%  
Acidity < 5°  
Pesticide residue compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments  
Mycotoxins compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments  
Heavy metals compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments

**ALLERGENS** (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)

WHEAT, EGGS. May contain SOY.

## FOREIGN BODIES

absent

## MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total colony count at 30°C < 10.000 CFU/g  
Staphylococcus aureus < 100 CFU/g  
Salmonella spp. absent in 25 g

## AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy 1555 kJ/367 kcal  
Fat 4,2 g  
of which: saturates 1,3 g  
Carbohydrate 66 g  
of which: sugars 2,4 g  
Fibre 2,8 g  
Protein 15 g  
Salt 0,13 g

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance characteristic nest shaped, regular  
Colour yellow  
Flavour typical without foreign flavours  
Taste typical of egg and starch  
Texture consistent and homogeneous

9	8-Jan-2021			Pallet structure, storage, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION