

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO**

SK 0UA2112

Revisione 11
del 13/06/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**
Formato: **0UA2112 LASAGNA TIMBALLO UOVO KG. 6**
Codice EAN confezione: 8001250211125
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Astuccio in cartoncino alimentare
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	12	5	60

Unità di vendita: Confezione da 500 g
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole ed evitare ambienti umidi
Termine minimo di conservazione: 24 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (19,36%).
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia
Processo produttivo: Impasto semola e uova, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.

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

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,10%
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 tracce di **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	1545 kJ/365 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	2,9 g
Fibre	2,9 g
Proteine	15 g
Sale	0,12 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

11	13/06/2019			Ingredienti
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UA2112

Revision 11
date 13-Jun-2019

Page 1 of 1

<p>Product description Product EAN code pack Net weight Primary packaging Secondary packaging Pallet structure Retail unit Storage Shelf-life Ingredients list Origin of the raw material Manufacturing process:</p>	<p>DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA 0UA2112 LASAGNA TIMBALLO UOVO KG. 6 8001250211125 500 g Food-carton box Cardboard outer case</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Units per case</td> <td style="text-align: center;">Cases per layer</td> <td style="text-align: center;">Number of layers</td> <td style="text-align: center;">Cases per pallet</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60</td> </tr> </table> <p>500 g pack Store away from heat sources and from daylight and avoid damp places 24 months Durum wheat semolina, fresh pasteurized eggs (19,36%). Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy Dough preparation, extruding, cutting, drying and packaging.</p>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet	12	12	5	60
Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet						
12	12	5	60						

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

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

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 1,10%
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 traces of SOY.
absent

FOREIGN BODIES

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	1545 kJ/365 kcal
Fat	3,9 g
of which saturates	1,2 g
Carbohydrate	66 g
of which sugars	2,9 g
Fibre	2,9 g
Protein	15 g
Salt	0,12 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	pasta sheets for oven recipe
Colour	yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of egg and starch
Texture	consistent and homogeneous

11	13-Jun-2019			Ingredients
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION