

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO****SK 0UN2103**Revisione 10  
del 23/12/2020

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**  
Formato: **0UN2103 FETTUCCINE MATASS. UOVO (KG3)**  
Codice EAN confezione: 8001250201034  
Peso netto: 250 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
	12	8	4	32

Unità di vendita: Confezione da 250 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 (28,27%).  
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 matassa, essiccazione e confezionamento.

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

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,20%
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	1607 kJ/380 kcal
Grassi	4,7 g
di cui: acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	67 g
di cui: zuccheri	2 g
Fibre	2,8 g
Proteine	16 g
Sale	0,14 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

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

10	23/12/2020			Composizione bancale, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



**TECHNICAL INFORMATION**

**SK 0UN2103**

Revision 10  
date 23-Dec-2020

Page 1 of 1

Product description **DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA**  
 Product **0UN2103 FETTUCCINE MATASS. UOVO (KG3)**  
 EAN code pack 8001250201034  
 Net weight 250 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
	12	8	4	32

Retail unit 250 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 (28,27%).  
 Origin of the raw material Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy  
 Manufacturing process: Dough preparation, extruding, cutting and hank forming, drying and packaging.

**CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS** Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001  
 Moisture < 12,5%  
 Ash on d.m. < 1,20%  
 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 1607 kJ/380 kcal  
 Fat 4,7 g  
 of which: saturates 1,4 g  
 Carbohydrate 67 g  
 of which: sugars 2 g  
 Fibre 2,8 g  
 Protein 16 g  
 Salt 0,14 g

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

10	23-Dec-2020			Pallet structure, storage, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION