



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0UA2112

Revisione 10
del 12/03/2018

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

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 (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, UOVO. 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	66g
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

10	12/03/2018			Riferimenti di legge, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UA2112

Revision 10
date 12-Mar-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

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

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.
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	1545 kJ/365 kcal
Fat	3,9 g
of which saturates	1,2 g
Carbohydrate	66g
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

10	12-Mar-2018			Legal update, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION