Mosconi Luciana B.&G. Alimentare	Specifica **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**	S_PRO_01_06 Rev. 01 del 01.03.16

PRODOTTO:	**Fettuccine Farro all'uovo 250 g**		
CODICE INTERNO ARTICOLO:	13.121		
CODICE EAN:	8014207001328		
COMPOSIZIONE PER UN KG DI PRODOTTO FINITO	Sfarinato di farro integrale	1.000 g	
	Uova fresche	28%	
	Acqua		
ALLERGENI	Presenti come ingrediente: **glutine** (da semola di grano duro) e **uovo** (da misto d'uovo pastorizzato). Può contenere tracce di **soia** e di **senape**. Nessun'altra possibile cross contamination con altri allergeni.		

DESCRIZIONE PRODOTTO		
PESO NETTO PER CONFEZIONE	250	g
LUNGHEZZA (lunghezza fresco)	45	cm
LARGHEZZA (larghezza fresco)	6	mm
SPESSORE (spessore fresco)	0,9	mm
SHELF LIFE	2	anni
TRATTAMENTI SUBITI	Essiccazione	
CONDIZIONAMENTO/ STOCCAGGIO	Temperatura ambiente	
DISTRIBUZIONE	Trasporto a temperatura ambiente	
TEMPO DI COTTURA	3/4	minuti
PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO	Italia	
PAESE DI MOLITURA	Italia	
ORIGINE ALTRE MATERIE PRIME	Italia	

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**
VALORE ENERGETICO	381	Kcal
	1613	Kj
PROTEINE	14,20	g
CARBOIDRATI	70,80	g
di cui zuccheri	2,20	g
GRASSI	3,80	g
di cui saturi	0,83	g
FIBRE ALIMENTARI	3,40	g
SALE	0,360	g

DATI LOGISTICI		
IMBALLO PRIMARIO	Vassoio in Cartoncino	Altezza: 28 cm
		Larghezza: 19 cm
		Profondità: 2,5 cm
IMBALLO SECONDARIO	Cartone Americano	Altezza: 22 cm
	Cartoni da 12 pezzi	Larghezza: 40 cm
		Profondità: 30 cm
EUROPALLET	Pallet da 4 strati	Altezza: 103 cm
	8 colli per strato	Larghezza: 80 cm
	Cartoni per Pallet 32	Profondità: 120 cm

Mosconi Luciana B.&G. Alimentare	Specifica **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**	S_PRO_01_06 Rev. 01 del 01.03.16

PRODOTTO:	**Fettuccine Farro all'uovo 250 g**		
CODICE INTERNO ARTICOLO:	13.121		
CODICE EAN:	8014207001328		
COMPOSIZIONE PER UN KG DI PRODOTTO FINITO	Sfarinato di farro integrale	1.000 g	
	Uova fresche	28%	
	Acqua		
ALLERGENI	Presenti come ingrediente: **glutine** (da semola di grano duro) e **uovo** (da misto d'uovo pastorizzato). Può contenere tracce di **soia** e di **senape**. Nessun'altra possibile cross contamination con altri allergeni.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**	**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000	ufc/g	ISO 4833 o metodo alternativo validato	Settimanale
COLIFORMI TOT	< 1.000	ufc/g	NF ISO 4832:2006 o metodo alternativo validato	Settimanale
ESCHERICHIA COLI	< 100	ufc/g	ISO 16649-2:2001 o metodo alternativo validato	Settimanale
SALMONELLA	Assente in 25 g		ISO 6579 o metodo alternativo validato	Settimanale
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100	ufc/g	ISO 6888-1 o metodo alternativo validato	Settimanale
LIEVITI-MUFFE	< 500	ufc/g	ISO 21527-1:2008 e ISO 21527-2:2008 o metodo alternativo validato	6 volte anno
BACILLUS CEREUS	< 100	ufc/g	ISO 7932 o metodo alternativo validato	6 volte anno

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**	**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
UMIDITA'	< 11	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.7 Met. A	6 volte anno
CENERI	0,7-0,9	%	Rapporti ISTISAN 1996/34	2 volte anno
STEROLI	> 195	mg/100g s.s.	Esame enzimatico/colorimetrico	2 volte anno
DEOSSINIVALENOLO	750	µg/kg	Direttiva 2005/38/CE	1 volta anno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO	Di colore scuro tipico dei prodotti al farro
ODORE	Odore caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura
SAPORE	Sapore caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi natura
CONSISTENZA	Buona

ALLERGENI				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**	**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
SOIA	< 2,5	ppm		1 volta anno

ULTIMO AGGIORNAMENTO	DESCRIZIONE: MODIFICHE/CAUSALE
Rev. 05 del 03.05.18	Introduzione indicazione origine del grano, caratteristiche organolettiche e deossinivalenolo

FUNZIONE	FIRMA	STATO
Responsabile Qualità	Michela Pennazzi	Redazione
Responsabile Produzione	Gianni Bartocci	Verifica
Direzione	Marcello Pennazzi	Approvazione