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

PRODOTTO:	**Tagliolini all'uovo 250 g**		
CODICE INTERNO ARTICOLO:	01.152		
CODICE EAN:	8014207001502		
COMPOSIZIONE PER UN KG DI PRODOTTO FINITO	Semola di grano duro	1.000 g	
	Uova fresche	36%	
	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)	1	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	378	Kcal
	1599	Kj
PROTEINE	17	g
CARBOIDRATI	67	g
di cui zuccheri	2,2	g
GRASSI	3,9	g
di cui saturi	1,1	g
FIBRE ALIMENTARI	3,3	g
SODIO	0	g
SALE	0,13	g

DATI LOGISTICI		
IMBALLO PRIMARIO	Vassoio in Cartoncino	Altezza: 28 cm
		Larghezza: 19 cm
		Profondità: 2,5 cm
IMBALLO SECONDARIO	Cartone Americano	Altezza: 40 cm
	Cartoni da 24 pezzi	Larghezza: 40 cm
		Profondità: 30 cm
EUROPALLET	Pallet da 2 strati	Altezza: 95 cm
	8 colli per strato	Larghezza: 80 cm
	Cartoni per Pallet 16	Profondità: 120 cm

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

PRODOTTO:	**Tagliolini all'uovo 250 g**		
CODICE INTERNO ARTICOLO:	01.152		
CODICE EAN:	8014207001502		
COMPOSIZIONE PER UN KG DI PRODOTTO FINITO	Semola di grano duro	1.000 g	
	Uova fresche	36%	
	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 giallo e verde
ODORE	Gradevole
SAPORE	Buono
CONSISTENZA	Buona

ALLERGENI				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**	**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
SOIA	< 0,5	ppm		1 volta anno
SENAPE	< 0,5	ppm		1 volta anno

ULTIMO AGGIORNAMENTO	DESCRIZIONE: MODIFICHE/CAUSALE
Rev. 01 del 30.04.25	PRIMA EMISSIONE

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