

## MACCHERONI ALL'UOVO



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo  
DI VENDITA

INGREDIENTI: *INGREDIENTI DELLA PASTA:* Semola di **grano** duro, **uova** 20%, acqua, **vino** bianco, sale.

ALLERGENI: *ALLERGENI PRESENTI:* glutine, uova, solfiti;  
*PUÒ CONTENERE TRACCE:* pesce, crostacei, frutta a guscio, molluschi, latte e derivati;

CONFEZIONAMENTO: *PRODOTTO FRESCO:* vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;  
*PRODOTTO SURGELATO:* vaschetta trasparente in PET sigillata con film; plastico in atmosfera protettiva;

MODALITÀ DI: Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata  
CONSERVAZIONE in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a- 18°C nello scomparto surgelati con \*\*\*e\*\*\*\*, a-12°C con \*\* 1 mese, a 0°C con \* 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

SHELF LIFE: *PRODOTTO FRESCO:* 30 giorni  
*PRODOTTO SURGELATO:* 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 4/5 minuti

DESTINAZIONE: Non idoneo per celiaci  
D'USO Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti  
Non idoneo per vegani

MODALITÀ DI: Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per  
SMALTIMENTO la raccolta differenziata.

ETICHETTATURA: Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
250 GR	/	/
300 GR	5012	8020083163111
1000 GR	3217	8020083466663
1000 GR (surg)		
2500 GR (surg)	/	/

PALLETTIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:

PESO	VASCETTA (LxPxH) cm	PZ. PER CARTONE	CARTONE (LxPxH) cm	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	TOT KG PALLET
250 GR	/	/	/	/	/	/	/
250 GR	/	/	/	/	/	/	/
300 GR	20x15,5x6	6	31,5x22x18	88	11	8	158,4
300 GR	20x15,5x6	8	33x27,5x21	64	8	8	153,6
1000 GR	32x26x6	3	33x27,5x21	64	8	8	192
1000 GR	32x26x6	5	36x29x30	48	8	6	240
1000 GR (surg)	32x26x6	5	36x29x30	48	8	6	240
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
Valore energetico (kcal)	267	333,75	2000	13%	17%
Valore energetico (Kj)	1117	1396,25	8374	13%	17%
Proteine	9,55	11,94	50	19%	24%
Carboidrati	52,53	65,66	270	19%	24%
di cui zuccheri	1,30	1,62	90	1%	2%
Grassi	1,53	1,91	70	2%	3%
di cui saturi	0,50	0,62	20	3%	3%
Fibra	2,46	3,07	25	10%	12%
Sale	1,25	1,56	2,4	52%	65%

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di  $\pm 15\%$  come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a  $\pm 25\%$

VALORI  
MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
<b>Conta mesofila totale</b>	< 100.000	< 1.000.000
<b>E.coli</b>	< 100	< 100
<b>S. Coagulasi +</b>	< 100	< 100
<b>Clostridi solfiduttori</b>	< 100	< 100
<b>Coliformi Totali</b>	< 1.000	< 3.000
<b>Lieviti</b>	< 500	< 1.000
<b>Muffe</b>	< 100	< 1.000
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
<b>Salmonella</b>	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Semola di grano duro	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	SI	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	NO	/	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	/	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	/	SI	NO
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	/	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene OGM			

**Prodotto in uno stabilimento che utilizza energia fotovoltaica al 100%.**

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 2 del 07/07/2014