

SFOGLIA ALL'UOVO



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo
DI VENDITA

INGREDIENTI: Semola di **grano** duro, **uova** 20%, acqua, sale.

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

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

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 ATM:** 30 giorni
PRODOTTO SURGELATO:

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2/3 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
500 GR	3709	8020083000027
1000 GR	3137	8020083099878
1000 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	/	/	/	/	/	/	/
400 GR	20x15,5x6	6	31,5x22x18	88	11	8	264
400 GR	20x15,5x6	8	33x27,5x21	64	8	8	256
1000 GR	32x26x4	4	33x27,5x21	64	8	8	256
1000 GR	32x26x4	6	36x29x30	48	8	6	288
1000 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
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)	287	359	2000	14%	18%
Valore energetico (Kj)	1202	1503	8374	14%	18%
Proteine	10,27	12,84	50	21%	26%
Carboidrati	56,51	70,64	270	21%	26%
di cui zuccheri	1,40	1,75	90	2%	2%
Grassi	1,65	2,06	70	2%	3%
di cui saturi	0,54	0,68	20	3%	3%
Fibra	2,65	3,31	25	11%	13%
Sale	1,51	1,89	2,4	63%	79%

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)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiriduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
Salmonella	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	/	NO	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	/	NO	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