

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA



<u>DENOMINAZIONE:</u> <u>DI VENDITA</u>	Pasta fresca all'uovo
<u>INGREDIENTI:</u>	Semola di grano duro, uova 20%, acqua, nero di seppia 2%, sale.
<u>ALLERGENI:</u>	ALLERGENI PRESENTI: glutine, uova, molluschi; PUÒ CONTENERE TRACCE: pesce, crostacei, frutta a guscio, latte e derivati
<u>CONFEZIONAMENTO:</u>	PRODOTTO FRESCO ATM: vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva; PRODOTTO SURGELATO: vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;
<u>MODALITÀ DI:</u> <u>CONSERVAZIONE</u>	Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata 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.
<u>SHELF LIFE:</u>	PRODOTTO FRESCO ATM: 30 giorni PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi
<u>MODALITÀ COTTURA:</u>	Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2/3 minuti
<u>DESTINAZIONE:</u> <u>D'USO</u>	Non idoneo per celiaci Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti Non idoneo per vegani
<u>MODALITÀ DI:</u> <u>SMALTIMENTO</u>	Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.
<u>ETICHETTATURA:</u>	Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
400 GR	/	/
1000 GR	3152	8020083000911
1000 GR (surg)	S072	8020083092664

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	/	/	/	/	/	/	/
400 GR	/	/	/	/	/	/	/
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)	278	348	2000	14%	17%
Valore energetico (Kj)	1162	1453	8374	14%	17%
Proteine	10,42	13,03	50	21%	26%
Carboidrati	54,08	67,60	270	20%	25%
di cui zuccheri	1,34	1,68	90	1%	2%
Grassi	1,64	2,05	70	2%	3%
di cui saturi	0,52	0,65	20	3%	3%
Fibra	2,53	3,16	25	10%	13%
Sale	1,48	1,85	2,4	62%	77%

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	SI	Nero di seppia	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. 3 del 22/08/2014