



SCHEDA TECNICA

MD 19.04Rev.02 del
11.09.2024

| | |
|--------------------------------|--|
| Prodotto | Orecchiette 1000g |
| Denominazione di vendita | Pasta fresca di semola di grano duro |
| Marchio | Selezione Horeca Maffei |
| Codice articolo | 1936 |
| Codice EAN | 8003039016945 |
| Ragione Sociale del Produttore | Il Pastaio di Maffei Savino & C. S.r.l. Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) |
| Stabilimento di Produzione | Ⓢ- Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) Ⓣ-Via dei Trattati di Maastricht, 8 -76121 Barletta (BT) – 76121 Barletta (BT) X – Via Monti Reatini, 21 – 04011 Aprilia (LT) W- Via Prov.le 49 di Corigliano d’Otranto snc - 73010 Sogliano Cavour (LE) |

1. Caratteristiche chimico fisiche

| | |
|----------------------------------|--|
| Ingredienti | Semola di grano duro, acqua. Può contenere soia, uova, latte e senape. |
| Origine del grano | UE/non UE |
| Shelf life residua alla consegna | 60gg |
| Quantità nominale | 1000g |
| Modalità di cottura | Cuocere in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. |
| Tempo di cottura | 6 minuti |
| Modalità di conservazione | Conservare in frigorifero a +4°C max. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni |
| Allergeni | Contiene <i>glutine</i> pertanto non è indicato per le categorie di consumatori affetti da celiachia. Può contenere <i>soia, latte, uova e senape.</i> |
| OGM | Non si utilizzano materie prime derivanti da OGM come da dichiarazione dei propri fornitori ed in tal senso si verifica periodicamente sui prodotti finiti l’assenza di tracce di OGM. |
| Tipologia lavorazione | Trafilatura al bronzo: Sì · NO x |
| Decodifica Lotto | LAXXXJ P _{T00} hh.hh L identifica il lotto di produzione; AA indica l’anno di produzione; XXX indica il giorno del calendario giuliano; J indica la linea di produzione; Y identifica il sito produttivo in via dei Trattati di |

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Rev: 00 del 18.10.2024

Redatto: Mennea Maddalena (R&D)

Approvato: A.V. Lovreglio (QA Mgr) Emesso: Mennea Maddalena (R&D)



SCHEDA TECNICA

MD 19.04

Rev.02 del
11.09.2024

Maastricht, 51; oppure Z identifica il sito produttivo in via dei Trattati di Maastricht, 8;
T00 indica il turno di produzione;
hh:hh indica l'ora in cui è avvenuto il confezionamento.

2. Destinazione e modalità d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana.
L'uso da parte del consumatore prevede la cottura del prodotto e quasi sempre l'associazione con altri ingredienti alimentari di supporto (condimenti).

3. Trattamento termico

Il prodotto confezionato viene sottoposto ad un trattamento termico fino al raggiungimento della temperatura al cuore di almeno 70°C, temperatura sufficiente all'inattivazione di eventuali forme vegetative.

4. Parametri chimico fisici

| | |
|--------------------------------|--|
| Ceneri %s.s. | ≤ 0,90% s.s. |
| a _w | 0,92 ≤ a _w ≤ 0,97 |
| Acidità | Max 7° |
| Umidità | U.R. ≥ 24% |
| Caratteristiche organolettiche | Consistenza elastica e corposa, colore giallo brillante, sapore delicato e odore tipico di semola. |

5. Parametri microbiologici

| | |
|--|----------------|
| Carica Batterica Totale (aerobi mesofili 32°C) | < 100000 UFC/g |
| Staphylococcus aureus | <100 UFC/g |
| Salmonella spp. | Assente in 25g |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g |
| Clostridium perfringens | <100 UFC/g |
| Bacillus cereus | <100 UFC/g |

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Rev: 00 del 18.10.2024

Redatto: Mennea Maddalena (R&D) Approvato: A.V. Lovreglio (QA Mgr) Emesso: Mennea Maddalena (R&D)



SCHEDA TECNICA

MD 19.04

Rev.02 del
11.09.2024

6. Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Energia | 1156 kJ/ 273 kcal |
| Grassi | 1,3 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,3 g |
| Carboidrati | 55 g |
| Di cui zuccheri | 1,5 g |
| Fibre | 2,5 g |
| Proteine | 9,0 g |
| Sale | 0,01 g |

7. Dimensioni prodotto sfuso

| | | |
|----------|--------|---------|
| Diametro | 2,5 cm | ±0,5 cm |
| Peso | 1,5 g | ±0,5 g |

8. Tipo di confezionamento e caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Confezionamento in atmosfera protettiva in film plastico stampato formato cuscino termosaldato su tre lati e marcatore personalizzato sul retro.

Dimensioni del packaging

| | |
|-------------|--------|
| Altezza | 310 mm |
| Larghezza | 225 mm |
| Profondità | 50 mm |
| Peso lordo | 1013 g |
| Codice film | 3507 |

Smaltimento packaging

| | | |
|--------------|---------------|---|
| <u>Cos'è</u> | <u>Codice</u> | <u>Famiglia di appartenenza e tipologia di raccolta</u> |
| Sacchetto | 7 | Raccolta plastica |

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Rev: 00 del 18.10.2024

Redatto: Mennea Maddalena (R&D) Approvato: A.V. Lovreglio (QA Mgr) Emesso: Mennea Maddalena (R&D)



SCHEDA TECNICA

MD 19.04

Rev.02 del
11.09.2024

Imballo secondario

| | |
|--------------------------|---|
| Tipologia imballo | Cartone scatola americana rif. 73 (cod. 2019) |
| Numero pezzi per cartone | 8 |
| Peso lordo del cartone | 8440 g |
| GTIN-14 | 48003039016943 |
| Etichetta cartone | 4110 (90mm x 70mm) |

Dimensioni dell'imballo

| | |
|------------|--------|
| Altezza | 240 mm |
| Larghezza | 300 mm |
| Profondità | 400 mm |

9. Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Numero unità per strato | 8 |
| Numero strati | 4 |
| Dimensione bancale | EUR 80X120X altezza 111 cm |

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Rev: 00 del 18.10.2024

Redatto: Mennea Maddalena (R&D) Approvato: A.V. Lovreglio (QA Mgr) Emesso: Mennea Maddalena (R&D)