



SCHEDA TECNICA

MD 19.04

Rev.02 del
11.09.2024

Prodotto	Tagliatelle 1000g
Denominazione di vendita	Pasta fresca all'uovo
Marchio	Selezione Horeca Maffei
Codice articolo	0382
Codice EAN	8003039017225
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 delle valli snc, 04011 Aprilia (LT) Ⓩ - Via dei Trattati di Maastricht, 8 - 76121 Barletta (BT)

1. Caratteristiche chimico fisiche

Ingredienti	Semola di grano duro, uova (20%), acqua. Può contenere latte, soia e senape.
Origine del grano	UE/non UE
Origine delle uova	Italia
Shelf life residua alla consegna	40gg
Quantità nominale	1000g
Modalità di cottura	Cuocere in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione.
Tempo di cottura	4 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. Contiene <i>uova</i> . Può contenere <i>soia, latte 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 x NO ·
Decodifica Lotto	LAAXXJ 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 Maastricht, 51; oppure Z identifica il sito produttivo in

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 10.10.2024

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

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.	≤ 1,10% s.s.
a _w	0,92 ≤ a _w ≤ 0,97
Acidità	Max 7°
Umidità	U.R. ≥ 24%
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino caratteristico della pasta all'uovo. Il prodotto presenta un colore omogeneo, odore e sapore tipico di pasta fresca all'uovo. Si presenta al gusto con una texture tenace e consistente.

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 10.10.2024

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	1205 kJ/ 285 kcal
Grassi	3,2 g
Di cui acidi grassi saturi	1,0 g
Carboidrati	52 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	2,4 g
Proteine	11
Sale	0,07 g

7. Dimensioni prodotto sfuso

Lunghezza	24 cm	+/- 1,5 cm
Larghezza	0,8 cm	
Spessore	1,2 mm	+/- 0,05 mm

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

Confezionamento in atmosfera protettiva in film plastico neutro formato cuscino termosaldato su tre lati, etichetta generica e marcatore specifico sul fronte.

Dimensioni del packaging

Altezza	400 mm
Larghezza	230 mm
Profondità	50 mm
Peso lordo	1013 g
Codice film	3064
Codice etichetta	4048

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 10.10.2024

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	6
Peso lordo del cartone	6400 g
GTIN-14	58003039017220
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 10.10.2024

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