



## SCHEDA TECNICA

**MD 19.04**Rev.02 del  
11.09.2024

Prodotto	<b>Strascinati 1000g</b>
Denominazione di vendita	Pasta fresca di semola di grano duro
Marchio	<b>Selezione Horeca Maffei</b>
Codice articolo	1939
Codice EAN	<b>8003039016990</b>
Ragione Sociale del Produttore	<b>Il Pastaio di Maffei Savino &amp; C. S.r.l.</b> 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 <b>grano</b> duro, acqua. Può contenere <b>soia, uova, latte e senape.</b>
Origine del grano	UE/non UE
Shelf life residua alla consegna	<b>60gg</b>
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	LAAXXJ P <sub>T00</sub> 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&amp;D)

Approvato: A.V. Lovreglio (QA Mgr)

Emesso: Mennea Maddalena (R&amp;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 <sub>w</sub>	0,92 ≤ a <sub>w</sub> ≤ 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

diámetro	3,5 cm	±0,5 cm
Peso	3,5 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	400 mm
Larghezza	201 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	<b>8</b>
Peso lordo del cartone	8440 g
GTIN-14	48003039016998
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)