



SCHEDA TECNICA

Prodotto	Orecchiette con Grano Arso 400g
Denominazione di vendita	Pasta fresca di semola di grano duro con farina di grano duro tostato (grano arso)
Marchio	Maffei
Codice articolo	1453
Codice EAN	8003039015467
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	W - Via Prov.le 49 di Corigliano d'Otranto, snc – 73010 Sogliano Cavour (LE) Z - Via dei Trattati di Maastricht, 8 -76121 Barletta (BT)

1. Caratteristiche chimico fisiche

Composizione del prodotto finito	Semola integrale di grano duro 64%, farina di grano duro tostato 20% (grano arso), acqua. Può contenere soia, uova, senape.
Origine grano	100% Puglia
TMC CEDI	60 gg
Quantità nominale	400 g
Modalità di cottura	Cuocere in acqua bollente salata per 5/6 minuti
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero a +4°C max. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Allergeni	Contiene glutine (grano), pertanto non è indicato per le categorie di consumatori affetti da celiachia. Può contenere soia, uova, senape.
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 <input type="checkbox"/> NO X
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 indentifica il sito produttivo in via dei Trattati di Maastricht, 51; T ₀₀ indica il turno di produzione; hh:hh indica l'ora in cui è avvenuto il confezionamento.

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche – Reg.848/2018

1



SCHEDA TECNICA

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

aw	$0,92 \leq a_w \leq 0,97$
Umidità	U.R. $\geq 24\%$
Caratteristiche organolettiche	Consistenza elastica e corposa, colore marrone intenso. Sapore forte e deciso

5. Parametri microbiologici

Carica Batterica Totale (aerobi mesofili 32°C)	< 100000 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25g
Clostridium perfringens	<100 UFC/g
Bacillus Cereus	<100 UFC/g

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

Energia	1220 kJ / 288 kcal
Grassi	1,3 g
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	56 g
Di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	3,6 g
Proteine	11 g
Sale	0,02 g

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche – Reg.848/2018

	SCHEDA TECNICA	
---	-----------------------	--

7. Dimensioni prodotto finito sfuso

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

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

Confezionamento in atmosfera protettiva in sacchetto stampato formato cuscino in materiale plastico poliaccoppiato termosaldato su tre lati.

Dimensioni del packaging

Altezza	250 mm
Larghezza	200 mm
Lunghezza	30 mm
Peso lordo	409 g

Imballo secondario

Tipologia di imballo	Scatola di cartone americana
Numero pezzi per cartone	8
Peso lordo del cartone	3600g
GTIN-14	48003039015465

Dimensioni dell'imballo

Altezza	142mm
Larghezza	254mm
Lunghezza	384mm

9. Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Numero unità per strato	9
Numero strati	9
Dimensione bancale	EPAL 80X120X altezza 143cm

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche – Reg.848/2018