

	SCHEDA TECNICA	MD 19.04 Rev.02 del 11.09.2024
---	-----------------------	---

Prodotto	Spaghetti quadrati 1000g
Denominazione di vendita	Pasta fresca di semola di grano duro
Marchio	Selezione Horeca
Codice articolo	0577
Codice EAN	8003039017157
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	①- Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) ②-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	6/7 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	LAAXXXJ 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: 02 del 25.11.2024

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: 02 del 25.11.2024

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

Lunghezza	25,5 cm	± 1,5 cm
Larghezza	0,3 cm	±0,01 cm
Spessore	2,50 cm	±0,05 cm

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 ed etichetta sul fronte.

Dimensioni del packaging

Altezza	370 mm
Larghezza	225 mm
Profondità	60 mm
Peso lordo	1018 g
Codice film	3019
Codice etichetta	4047

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: 02 del 25.11.2024

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. Art.2
Numero pezzi per cartone	6
Peso lordo del cartone	6450 g
GTIN-14	58003039017152
Etichetta cartone	4110 (90mm x 70mm)

Dimensioni dell'imballo

Altezza	235 mm
Larghezza	300 mm
Profondità	400 mm

9. Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Numero unità per strato	8
Numero strati	8
Dimensione bancale	EUR 80X120X altezza 203 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: 02 del 25.11.2024

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