



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da
GSA



Aggiornata al
17/12/2014

Codice articolo
FF0959

Denominazione commerciale
Pappardelle al cinghiale 300g

IT
9-2624 L
CE

Denominazione prodotto
Tagliatelle con ragù di carne di cinghiale

Tipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: **PAPPARDELLE al CINGHIALE**
BARCODE: 8001246209594
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C.

INGREDIENTI: Sugo di cinghiale 65% [acqua, carne di manzo macinata 23%, carne di cinghiale 11%, cipolla, carote, SEDANO, concentrato di pomodoro, maltodestrine, sale, fecola di patate, olio di palma non idrogenato, zucchero, estratto di lievito, piante aromatiche, aromi, aglio, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, pepe, alloro, ginepro, cannella, chiodi di garofano], pappardelle 35% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 14%, acqua).

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **30 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170° C per 5 min.
DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC): Pezzo
PESO NETTO: **300 g** PESO LORDO: 325 g
CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)
TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET
MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 45 Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV): Cartone
NUMERO UMC PER CARTONE: **4**
PESO LORDO UMV: 1425 g
TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300
SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 16 UMV per pedana 160

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	186 kcal / 781 kj
Proteine	7 g
Carboidrati	20 g
di cui zuccheri	1,5 g
Grassi	8,3 g
di cui saturi	2,4 g
Fibra Alimentare	2 g
Tenore di sale	1,2 g
di cui sodio	0,5 g

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 (Certificato CSQA nr. 039), GSFS (BRC vers. 6 2011) e IFS Food (vers.6)
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011