



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da
GQ

Aggiornata al
17/12/2014

Codice articolo
FF0981

Denominazione commerciale
Pasta e fagioli 300g

IT
9-2624 L
CE

Denominazione prodotto
Pasta con fagioli borlotti

Tipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: **PASTA e FAGIOLI**
BARCODE: 8001246209815
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

INGREDIENTI: acqua, fagioli borlotti 22%, pasta all'uovo 12% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate da allevamento a terra 20%), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, sale, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, estratto di lievito, carota, salvia, pepe bianco.

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 175°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	175 kcal / 732 kJ
Proteine	4,6 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	1,2 g
Grassi	10 g
di cui saturi	1,5 g
Fibra Alimentare	2,2 g
Tenore di sale	0,9 g
di cui sodio	

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