



SCHEDE PRODOTTO

7.5 ST P0011
Rev.3 del 12/01/15

DENOMINAZIONE PRODOTTO

Strozzapreti al tartufo

INGREDIENTI

<i>Tipo</i>	<i>Paese di origine</i>
Semola di grano duro	Italia
Acqua	Italia
Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e fam.)	UE
Tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 05%	Italia
Aroma	Italia
Sale	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<i>Caratteristica</i>	<i>Descrizione/Misura</i>
Aspetto	regolare, senza bolle d'aria o bottature
Superficie	ruvida
Forma	allungata e girata su se stessa a forma di "S"
Colore	marrone più o meno chiaro con puntini neri
Sapore	tipico della pasta con funghi
Spessore	1.2mm ± 0.1
Larghezza	8.2mm ± 0.2
Altezza	4.3mm ± 0.1
Lunghezza	3.5cm ± 0.5

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

<i>Caratteristica</i>	<i>Descrizione</i>
Peso	500g
Imballaggio Primario	sacchetto termosaldato
Imballo Secondario	cartone da 12 pezzi
Tipo Confezionamento	automatico
Materiale di Confezionamento	polipropilene coex 40 my

CONSERVAZIONE E CONSUMO

Conservare in luogo fresco e asciutto
Durabilità: 36 mesi
Tempo di cottura: 8-9 minuti

CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E NUTRIZIONALI

<i>Caratteristica</i>	<i>Unità di Misura</i>	<i>Valori e Tolleranze</i>
Valore Energetico	Kcal / Kj	355/1506
Grassi	g / 100 g	1.4
di cui acidi grassi saturi	g / 100 g	0.4
Carboidrati	g / 100 g	71.5
di cui zuccheri	g / 100 g	0.9
Fibre	g/ 100 g	3.4
Proteine	g / 100 g	12.4
Sale	g / 100 g	0.05
Umidità	%	max. 12.5



SCHEDE PRODOTTO

7.5 ST P0011
Rev.3 del 12/01/15

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
<i>Caratteristica</i>	<i>Unità di Misura</i>	<i>Limite di Accettabilità</i>
Carica Microbica Totale	UFC/g	<5x10 ⁵
E. coli	UFC/g	<10
Coliformi totali	UFC/g	<1.1x10 ³
Stafilococco aureo	UFC/g	<10 ²
Salmonella	UFC/25g	assente
Listeria	UFC/25g	assente

INFORMAZIONI ALLERGENI				
<i>Allergene</i>	<i>SI/ NO¹</i>	<i>Ingrediente</i>	<i>Contaminazione crociata²</i>	<i>Dichiarato in etichetta³</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	SEMOLA DI GRANO DURO		GRANO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		SI	UOVO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO		NO	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI	SEDANO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		SI	NERO DI SEPPIA (MOLLUSCO)

1. SI o NO se la formulazione del prodotto prevede l'uso intenzionale dell'allergene indicato, tenere conto nella valutazione anche degli ingredienti composti, p.es. cioccolato.
2. SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto. NO se si esclude il rischio di contaminazione incrociata
3. Eventuali allergeni dichiarati in etichetta

IL PRODOTTO NON E' A RISCHIO CONTAMINAZIONE OGM

<i>Revisione Numero:</i>	<i>Data</i>	<i>Firma RSA</i>
01	17/07/2012	Amalia – Anca TOUT
02	13/05/2015	Amalia – Anca TOUT