



Codice Articolo:
207 (1kg)
404 (250g)

 ***Uova di galline da allevamento a terra**

GARGANELLI ALL'UOVO

Rev. Gennaio 2022



L'immagine rappresenta il prodotto sfuso, in vaschetta da 250 g e da 1 kg

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	GARGANELLI ALL'UOVO		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pasta fresca all'uovo		
INGREDIENTI:	semola di GRANO duro, UOVA* 23%, acqua.		
ALLERGENI	Può contenere: MOLLUSCHI, SOIA, SENAPE.		
	* Uova italiane di galline da allevamento a terra.		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero, tra 0 e +4°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2-3 minuti in acqua bollente salata.		
	Contiene:	2 porzioni	Per conf. da 250 g
		8 porzioni	Per conf. da 1 Kg
PESO DELLA CONFEZIONE / CODICE EAN	1 kg	8005658002897	
	250 g	8005658008271	
LOTTO	Lotto di produzione: codifica interna - <i>NNN MM A C</i> (impresso sulla vaschetta)		

Pastai in Brianza S.r.l., via Marco Biagi 46, 23871 Lomagna (LC) - Italia - qualita@pastaubrianza.it

Prodotto e confezionato nello stabilimento di	via Bolzano 1, 29010 Calendasco (PC) - Italia
N° DI RICONOSCIMENTO DELLO STABILIMENTO	Lomagna: IT L8Z85 CE Calendasco: IT 9-3655/L CE

CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaschette in polipropilene o PET sigillate con film plastico		
PALLETTIZZAZIONE	1kg		250g
<i>Dim. vaschette LxPxH (cm)</i>	31,5x25,5x6	31,5x25,5x6	19,5x14,8x5
<i>n° vaschette x cartone</i>	4	3	6
<i>Dim. cartone LxPxH (cm)</i>	51,5x32,8x13,5	32,8x27,2x19,5	39,6x15,7x14
<i>n° cartoni per pallet</i>	60	100	180
<i>Strati per pallet</i>	12	10	12
<i>Dim. pallet LxPxH escluso pallet (cm)</i>	80x120x162	80x120x195	80x120x168

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE del PRODOTTO	La pasta prodotta viene pastorizzata, raffreddata, confezionata in atmosfera protettiva e sottoposta a controllo al metal detector. Il prodotto finito viene stoccato in cella refrigerata e successivamente trasportato con automezzo coibentato e refrigerato.
DESTINAZIONE D'USO	Non idoneo per celiaci Non adatto a lattanti Non idoneo agli allergici, intolleranti o sensibili a uno o più ingredienti indicati in etichetta Non idoneo per vegani
SHELF LIFE	60 giorni, rispettando le modalità di conservazione. Trasporto a 4+/-3°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi	Per 100g	AR* per 100g	Per porzione (125g)	AR* per porzione (125g)	AR* (g)
Energia (kJ/ kcal)	1127	13%	1409	17%	8400
	266		333		2000
Grassi	3,1	4%	3,8	5%	70
di cui					
Acidi grassi saturi	1,0	5%	1,2	6%	20
Carboidrati	48	18%	60	23%	260
di cui					
Zuccheri	1,2	1%	1,5	2%	90
Fibre	2,2	9%	2,7	11%	25
Proteine	11	22%	14	27%	50
Sale	0,12	2%	0,15	2%	6

*AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

I valori nutrizionali sono soggetti a tolleranze stabilite dalle linee guida della Commissione Europea del Dicembre 2012

PARAMETRI CHIMICI / FISICI

Parametro	Reg.CE1881/2006 & DPR 178.2001
Numero di uova	≥4
pH	<7
Umidità	>24%
Attività dell'acqua	0,92 <Aw<0,97

PARAMETRI MICROBIOLOGICI alla vendita

Microrganismi	Limite (ufc/g)
Enterobatteri	≤10 ³
<i>E. coli</i>	≤10
<i>Staph. coag</i> ⁺	≤100
<i>Bacillus cereus</i>	≤100
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente/25 g
<i>Salmonella spp</i>	assente/25 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Parametri	Dati sensoriali
Colore	Giallo paglierino
Odore	Odore di pasta fresca all'uovo
Sapore	Gusto caratteristico di pasta fresca all'uovo
Consistenza	Consistente

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Larghezza	1 cm circa
Spessore	1 cm circa
Lunghezza	5 cm circa

OGM Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

Prodotto in uno stabilimento certificato **IFS Food**