



PASTIFICIO STROPPA s.r.l.
Sede Legale e Amministrativa: via Sardegna 38/42
20090 Fizzonasco di Pieve Emanuele - MI
tel. +39 02 90400241 - fax. +39 02 90722130
www.pastificiostroppa.it

Specifica tecnica prodotto finito

PASTA FRESCA

MD 57
rev. 3
del 04/03/2016 pag. 1 di 2

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO

Denominazione di vendita	Trofie / Orecchiette / Strozzapreti / Cavatelli / Fusilli
Designazione commerciale	Pasta fresca di semola di grano duro
Codice Articolo	2101 (trofie) - 2111 (orecchiette) - 2121 (cavatelli) - 2131 (fusilli) - 2171 (strozzapreti)

COMPOSIZIONE

Ingredienti	Semola di grano duro, acqua.
--------------------	-------------------------------------

Allergeni

Garantiamo che i prodotti a Voi forniti rispettano i criteri stabiliti nel Reg. 1169/11 e sue successive modifiche. In particolare attestiamo che il nostro prodotto contiene:

ALLERGENI	ASSENZA	TRACCE	PRESENZA	COMMENTI
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e derivati			X	Ingredienti: semola di grano duro
Crostacei e derivati	X			
Uova e derivati		X		Prodotto in uno stabilimento che utilizza uova
Pesce e derivati	X			
Arachidi e derivati	X			
Soia e derivati		X		ingrediente: semola di grano duro
Latte e derivati (compreso il lattosio)		X		Prodotto in uno stabilimento che utilizza latticini
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e derivati		X		Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio
Sedano e derivati	X			
Senape e derivati	X			
Semi di sesamo e derivati	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X			
Lupino e prodotti a base di lupino	X			
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X			

Legenda

Assenza: allergene assente dal prodotto

Presenza: allergene presente nel prodotto in quanto ingrediente

Tracce: possibili tracce dell'allergene

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Careatteristiche microbiologiche	C.M.T. (ufc/g) ≤20,000 E. coli (ufc/g) ≤10 Bacillus cereus (ufc/g) ≤100 Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10 Salmonella spp. (25 g.) Assenza Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza Muffe (ufc/g) ≤250
CMT oltre T0 e durante l'intero periodo di shelf-life: è ammessa la fluttuazione del valore di CMT fino a 1.000.000 ucf/g dovuta al metabolismo della flora microbica caratteristica del prodotto	



PASTIFICIO STROPPA s.r.l.
Sede Legale e Amministrativa: via Sardegna 38/42
20090 Fizzonasco di Pieve Emanuele - MI
tel. +39 02 90400241 - fax. +39 02 90722130
www.pastificiostroppa.it

Specifica tecnica prodotto finito

PASTA FRESCA

MD 57
rev. 3
del 04/03/2016 pag. 2 di 2

Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	265 Kcal = 1125 Kj
	Grassi	0,86
	Acidi grassi saturi	0,15
	Carboidrati	55,6
	Zuccheri	1,62
	Proteine	7,74
	Sale	0,02 g.
Caratteristiche organolettiche	Colore:	giallo paglierino
	Odore/ Sapore:	gradevole
	Consistenza:	morbida
	Aspetto visivo:	Trofia, Orecchietta, Strozzaprete, Cavatello o Fusillo

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso netto confezione	1000 g/ 500 g
Atmosfera protettiva	CO2 E290 e N2 E941
Descrizione	sacchetto in film plastico termosaldato (PA-PP)
Composizione	POLIAMMIDE CAST, ADESIVO POLIURETANICO, POLIPROPILENE CAST. BASSOSALDANTE (solo nello stampato)

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	380x280,5x170 (LxLxH)
Nr. Confezioni per cartone	8 se g 1000; 12 se g 500
Peso netto cartone (kg)	8 se da g 1000; 6 se da g 500

CONSERVAZIONE

Conservare a +4°C

SHELF LIFE

90 giorni

MODALITA' DI COTTURA

Da consumarsi previa cottura in acqua bollente e salata per circa 8 minuti
--

SCADENZA E LOTTO

Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "L"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta

CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Processo produttivo mantenuto sotto controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP, conforme a quanto previsto dal REG CE 852/04
Analisi chimiche e microbiologiche effettuate presso laboratorio esterno accreditato Accredia (Sinal)
Si certifica che il prodotto fornito non proviene da e non contiene organismi geneticamente modificati come da dichiarazioni rilasciate dai ns. fornitori; pertanto il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie CE 852/04

Emesso da:
Elisabetta Stroppa
(Assicurazione Qualità)

data
05/11/2019

Approvato da:
Maurizio Stroppa
(Amministratore)