



Via della Pace, 3 - 94014 Nicosia (EN)
Laboratorio c/da Paravola - 94014
Nicosia (EN)
Tel- Fax 0935-646481
P. IVA 00450210869
C.F. RSPSVT59A07F892Y
info@pastaraspanti.it
www.pastaraspanti.it

**- DENOMINAZIONE DI
VENDITA**

Pasta fresca all'uovo

- CODICE PRODOTTO 209
- CODICE EAN 8033210350049

**- CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
INGREDIENTI**

**Semola di grano duro, acqua,
uova fresche**

**PROVENIENZA MATERIE
PRIME**

ITALIA - UE

**PRODOTTO DESTINATO ALLA
COTTURA**

**Dopo la cottura il prodotto
mantiene la consistenza tipica
della pasta all'uovo, con buona
tenuta in cottura, senza rotture.**

S P A G H E T T I

UMIDITÀ

MIN 22% MAX 28%

CENERI

MIN 0,20% MAX 0,45%

SOSTANZE AZOTATE

MIN 10,50%

COLORE

Medio chiaro, giallo paglierino leggermente lucido in superficie, senza puntature bianche e/o nere, dopo la cottura il colore è il medesimo, opaco in superficie.

ODORE

Con lieve nota di uova, assenti odori anomali; dopo la cottura tipico della pasta all'uovo cotta.

SAPORE

Tipico di pasta all'uovo, sufficientemente sapido, ben caratterizzato, esente da sapori estranei.

- COLORANTI ARTIFICIALI E ADDITIVI

ASSENTI

NO OGM

- ALLERGENI

Uovo

Glutine

TRACCE DI ALLERGENI

Frutta a guscio

Crostacei

Pesce

Latticini

- CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperature positive da +1 a +4°C

IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

- Sacchetto in film di polietilene trasparente con idoneità MOCA termosaldato.

- Scatola di cartone ondulato

Dimensioni: 350 x 235 x 195 mm. N°12

confezioni per cartone, ogni pallet contiene 50 cartoni.

- VALORI NUTRIZIONALI (per 100 Gr)

ENERGIA 287Kcal/1205KJ

PROTEINE 9,8Gr

LIPIDI 0,8Gr

CARBOIDRATI 61Gr

PESO CONSIGLIATO PER PORZIONE

200 Gr

RESA DELLA PORZIONE DOPO COTTURA

215 Gr (35%)

- SHELF LIFE

60 gg

CODIFICA LOTTO

6 cifre corrispondenti al giorno, mese ed anno di produzione (ggmmaa)

UNITÀ DI VENDITA

500 Gr

- CONTROLLO DELLA QUALITÀ

TRATTAMENTO DI RISANAMENTO

Pastorizzazione

CONTROLLO QUALITÀ

Sistema H.A.C.C.P. attuato per tutto il processo di produzione e distribuzione aziendale con controllo punti critici e verifica semestrale di sistema mediante audit di parte prima e parte seconda ai principali fornitori.

TRACCIABILITA'

Attuata per ogni lotto di produzione mediante l'acquisizione di informazioni e lotti di provenienza delle materie prime, materiali d'imballaggio e responsabilità di esecuzione di ogni fase del ciclo produttivo.

RINTRACCIABILITA'

Possibilità di bloccare tutte le unità in distribuzione e alla vendita entro 6 ore dall'evidenziarsi della non conformità.

Ritiro del prodotto non conforme entro 72 ore del blocco alla vendita.