

**Pasta all'uovo secca.**

<b>Ingredienti:</b>	Semola di grano duro, <b>uova</b> 28%. [Origine del grano: Italia; Molitura del grano: Italia]
<b>Peso netto:</b>	250g
<b>Taglio:</b>	Fettuccine
<b>Claims:</b>	Eccezionale ruvidità all'assaggio; ingredienti 100% italiani <i>Su richiesta: bollino “Made in Friuli” (vedi allegato)</i>

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>Colore</b>	Giallo chiaro
<b>Odore pre-cottura</b>	Caratteristico della pasta all'uovo
<b>Gusto e percezione</b>	Gradevole, croccante e ruvida all'assaggio
<b>Tempo di cottura</b>	2-3 minuti* <small>*Il tempo di cottura può variare di circa 1 minuto</small>

**CARATTERISTICHE COMPOSITIVE:**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE</b>	<b>RIFERIMENTI</b>
Umidità	12,50%	Legge n. 580/1967, Dpr. N. 187/2001

**CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:**

<b>Contaminanti microbiologici</b>	
<b>Carica batterica totale</b>	Conforme a Circolare min. n. 32/1985, Linee guida PRISA Regione Piemonte (2012)
<b>Enterobatteri e Salmonella</b>	Conforme a Reg. CE n. 2073/2005
<b>E.coli β-glucuronidasi positivi</b>	Conforme a Allegato 1 – Protocollo Tecnico Rev. 2/2016 Criteri microbiologici per prodotti alimentari Regione Piemonte
<b>Stafilococchi coagulasi positivi e <i>Bacillus cereus</i> presunto</b>	Conforme a Allegato 1 – Protocollo Tecnico Rev. 5/2022 Criteri microbiologici per prodotti alimentari Regione Piemonte
<b>Listeria monocytogenes</b>	Conforme a Allegato 1 – Protocollo Tecnico Rev. 4/2017 Criteri microbiologici per prodotti alimentari Regione Piemonte
<b>Muffe</b>	Conforme a Linee guida PRISA Regione Piemonte (2012)
<b>Contaminanti chimici</b>	
<b>Micotossine, metalli pesanti e sostanze perfluoroalchiliche</b>	Conforme a Reg. CE n. 1881/2006 e modifiche successive
<b>Residui fitosanitari</b>	Conforme a Reg. CE 396/2005, Reg. CE 839/2008, DM 27/08/2004 e successive modifiche
<b>Contaminanti fisici e impurità</b>	
<b>Filth test</b>	<20 impurità totali /50 g

**ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011 Allegato II):**

ALLERGENE	Presenza certa in un ingrediente della ricetta (1)	Possibile presenza in un ingrediente della ricetta (2)	Presenza in una delle m.p. presenti nello stabilimento (3)	Possibile presenza in una delle m.p. presenti nello stabilimento (4)	Assenza certa (5)
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati	X (semola)				X
Crostacei e prodotti a base di crostacei					X
Uova e prodotti a base di uova	X (uova)				
Pesce e prodotti a base di pesce					X
Arachidi e prodotti a base di arachidi				X	
Soia e prodotti a base di soia		X (semola)			
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)				X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagìù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoinensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti				X	
Sedano e prodotti a base di sedano					X
Senape e prodotti a base di senape		X (semola)			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale					X
Lupini e prodotti a base di lupini					X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X		X

(1) Allergeni contenuti in uno o più ingredienti della ricetta

(2) Allergeni dichiarati come “possibile presenza” dal fornitore di uno degli ingredienti della ricetta

(3) Allergeni contenuti in uno o più materiali presenti nello stabilimento, ma non utilizzati nella ricetta. Rischio di contaminazione crociata ridotto da PRP messi in atto nella lavorazione.

(4) Allergeni dichiarati come “possibile presenza” dal fornitore di materiali presenti nello stabilimento, ma non utilizzati nella ricetta. Rischio di contaminazione crociata ridotto dai PRP messi in atto nella lavorazione.

(5) Allergeni assenti. Qualora l'allergene sia anche “Possibile presenza”, va effettuata un'analisi a sblocco del lotto.

**CONSERVAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE:**

<b>Durata (TMC)</b>	24 mesi dalla data di produzione
<b>Condizioni</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce solare

**SCHEDA ARTICOLI:**

<b>Articolo</b>		<b>Materiale di imballaggio</b>	<b>Peso netto</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Dimensioni</b>	<b>Pallettizzazione</b>
<b>PASTA D’ORO Fettuccine</b>		Doppio strato di carta vergine, inserita in astuccio di cartoncino rigido con finestra in PP*	<b>250g</b>	8054242190038	<b>cm</b> <b>27,5*18,5*3</b> <b>(LxPxH)</b>	12 pz per cartone 8 ct per piano 10 piani 80 cartoni per bancale  Dim. Bancale: cm 80x120x220h

\*Materiali idonei al contatto alimentare (D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/82, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011 e successive modifiche ed aggiornamenti) e produzione in conformità al D.M. 21/3/1973.

**CERTIFICAZIONI:**

IFS FOOD SAFETY CERTIFICATION

**LI.MA. FOOD SAS**

*Il responsabile qualità*

Federico Teponi

**ALLEGATO:**

Bollino Made in Friuli, disponibile su richiesta.

