	SCHEDA TECNICA “PASTA D’ORO – Fettuccine”	
	Cod. PDO004	Emessa il 11 giugno 2024 Revisione 00 Pagina 1 di 3

Pasta all'uovo secca.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:


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

CARATTERISTICHE COMPOSITIVE:

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

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

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

	SCHEDA TECNICA “PASTA D’ORO – Fettuccine”	
	Cod. PDO004	Emessa il 11 giugno 2024 Revisione 00 Pagina 2 di 3

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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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 ₂ 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.

	SCHEDA TECNICA “PASTA D’ORO – Fettuccine”	
	Cod. PDO004	Emessa il 11 giugno 2024 Revisione 00 Pagina 3 di 3

CONSERVAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE:

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

SCHEDA ARTICOLI:

Articolo		Materiale di imballaggio	Peso netto	Codice EAN	Dimensioni	Pallettizzazione
PASTA D’ORO Fettuccine		Doppio strato di carta vergine, inserita in astuccio di cartoncino rigido con finestra in PP*	250g	8054242190038	cm 27,5*18,5*3 (LxPxH)	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 Teponer

ALLEGATO:

Bollino Made in Friuli, disponibile su richiesta.

