



SCHEMA PRODOTTO																																											
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL' UOVO SURGELATA																																											
SPAGHETTI CHITARRA ALL'UOVO																																											
<b>CODICE ARTICOLO</b>	C04																																										
<b>INGREDIENTI PASTA</b>	Semola di grano duro di Altamura, 29% uova fresche italiane, acqua.																																										
<b>ALLERGENI</b>	Glutine, Uova																																										
<b>TRATTAMENTI</b>	Pastorizzazione a 85° / 90°C che elimina ogni eventuale carica batterica. Tutto il processo in linea con surgelazione a - 35°C per 30 / 35 minuti, per garantire le norme igieniche e un prodotto I.Q.F. ( individually quick frozen) surgelazione rapida individuale.																																										
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	<b>COLORE: Giallo vivo</b> <b>STRUTTURA: Pasta lunga, morbida e compatta, presenta puntellature che danno porosità al prodotto</b>																																										
<b>SPECIFICHE</b>	<b>SPESSORE:</b> mm 1,70 <b>LARGHEZZA:</b> mm 2 <b>PESO DEL NIDO:</b> gr 60/65																																										
<b>SCADENZA – SHEL LIFE</b>	18 mesi dalla data di produzione																																										
<b>CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	- 18° in cella e Trasporto Rif. DM 25/09/1995 N 493 -18°/-20°																																										
<b>COTTURA</b>	5/6 minuti : Non scongelare il prodotto, portare ad ebollizione abbondante acqua salata, versare la pasta ancora congelata nell' acqua bollente, una volta ripreso il bollore, lasciare cuocere per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere.																																										
<b>DOSE PER PERSONA</b>	Gr 100/120																																										
<b>PORZIONI PER CARTONE</b>	20 da Gr 100																																										
<b>RESA DOPO LA COTTURA</b>	70% - 80%																																										
<b>PESO NETTO</b>	Kg 2																																										
<b>PEZZI PER IMBALLO</b>	1																																										
<b>SCATOLE PER PALLET</b>	154																																										
<b>STRATI PER PALLET</b>	11 strati																																										
<b>PEZZI PER STRATO</b>	14 cartoni																																										
<b>PESO PER PALLET</b>	Kg 308																																										
<b>IMBALLAGGI</b>	Sacchetto per <u>Alimenti PE-LD</u> 5my Blu 50x50 no EVA – Scatola in cartone																																										
<b>CODICE EAN 128</b>	(01)08032894460990(10)lotto(15) scad. (3100)000002																																										
<b>CODICE EAN 13</b>	8032894460990																																										
<b>LOTTO</b>	E' composto dall'anno ed il numero consecutivo del giorno di produzione; esempio Lotto 15001 15 = ANNO 2015 e 001= GIORNO 1 gennaio																																										
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Reg.CE 273/2005 della Comm del 15/11/2005 MOD.REG.CEE 1441/2007 <table border="1"><thead><tr><th>Prova</th><th>U.M</th><th>Metodo</th><th>Risultato</th><th>Incertezza</th><th>L.Min.</th><th>L.Max.</th></tr></thead><tbody><tr><td>CARICA MICROBICA TOTALE MESOFILI a 30°C</td><td>UFC/g</td><td>UNI EN ISO 4833:2004</td><td>15000</td><td>9600 - 22000</td><td></td><td></td></tr><tr><td>STAFILCOCCI coagulasi positivi a 37°C (staphylococcus aureus e altre specie)</td><td>UFC/g</td><td>UNI EN ISO 6888-2:2004</td><td>570</td><td>370 - 900</td><td></td><td></td></tr><tr><td>SALMONELLA spp</td><td>presenza/assenza</td><td>UNI EN ISO 6579:2008</td><td>ASSENTE</td><td></td><td></td><td>Assente su 25 g</td></tr><tr><td>CLOSTRIDI SOLFITORIDUTTORI</td><td>UFC/g</td><td>ISO 15213:2003</td><td>&lt;10</td><td>(*)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>STEROLI METODO DIGITONINA</td><td>mg/100g s.s. gravimetrico</td><td></td><td>170</td><td>(*)</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> n° di uova per Kg di semola = 49 (**)	Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.	CARICA MICROBICA TOTALE MESOFILI a 30°C	UFC/g	UNI EN ISO 4833:2004	15000	9600 - 22000			STAFILCOCCI coagulasi positivi a 37°C (staphylococcus aureus e altre specie)	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2:2004	570	370 - 900			SALMONELLA spp	presenza/assenza	UNI EN ISO 6579:2008	ASSENTE			Assente su 25 g	CLOSTRIDI SOLFITORIDUTTORI	UFC/g	ISO 15213:2003	<10	(*)			STEROLI METODO DIGITONINA	mg/100g s.s. gravimetrico		170	(*)		
Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.																																					
CARICA MICROBICA TOTALE MESOFILI a 30°C	UFC/g	UNI EN ISO 4833:2004	15000	9600 - 22000																																							
STAFILCOCCI coagulasi positivi a 37°C (staphylococcus aureus e altre specie)	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2:2004	570	370 - 900																																							
SALMONELLA spp	presenza/assenza	UNI EN ISO 6579:2008	ASSENTE			Assente su 25 g																																					
CLOSTRIDI SOLFITORIDUTTORI	UFC/g	ISO 15213:2003	<10	(*)																																							
STEROLI METODO DIGITONINA	mg/100g s.s. gravimetrico		170	(*)																																							