



SCHEDA TECNICA

Prodotto	Orecchiette
Denominazione di vendita	Pasta fresca di semola di grano duro
Marchio	Maffei
Codice articolo	1789
Codice EAN	8003039016419
Ragione Sociale del Produttore	Il Pastaio di Maffei Savino & C. S.r.l. Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT)
Stabilimento di Produzione	Y- Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) Z- Via dei Trattati di Maastricht, 8 -76121 Barletta (BT)

1. Caratteristiche chimico fisiche

Ingredienti	Semola di grano duro, acqua. Può contenere soia, uova e senape.
Origine grano	Italia
TMC CEDI	60 gg
Quantità nominale	450 g
Modalità di cottura	Cuocere in acqua bollente salata per 6 minuti
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero a +4°C max. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Allergeni	Contiene glutine (grano), pertanto non è indicato per le categorie di consumatori affetti da celiachia. Può contenere soia, uova e senape.
OGM	Non si utilizzano materie prime derivanti da OGM come da dichiarazione dei propri fornitori ed in tal senso si verifica periodicamente sui prodotti finiti l'assenza di tracce di OGM.
Tipologia lavorazione	Trafilatura al bronzo: Sì <input type="checkbox"/> NO X
Decodifica Lotto	LAAXXJ P _{τ00} hh.hh L identifica il lotto di produzione; AA indica l'anno di produzione; XXX indica il giorno del calendario giuliano; P: J indica la linea di produzione; Y identifica il sito produttivo in via dei Trattati di Maastricht, 51; oppure Z identifica il sito produttivo in via dei Trattati di Maastricht, 8; τ00 indica il turno di produzione; hh:hh indica l'ora in cui è avvenuto il confezionamento.

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, e successive modifiche.



SCHEDA TECNICA

2. Destinazione e modalità d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana.
L'uso da parte del consumatore prevede la cottura del prodotto e quasi sempre l'associazione con altri ingredienti alimentari di supporto (condimenti).

3. Trattamento termico

Il prodotto confezionato viene sottoposto ad un trattamento termico fino al raggiungimento della temperatura al cuore di almeno 70°C, temperatura sufficiente all'inattivazione di eventuali forme vegetative.

4. Parametri chimico fisici

Ceneri	≤ 0,90% s.s.
a _w	0,92 ≤ a _w ≤ 0,97
Acidità	Max 7°
Umidità	U.R. ≥ 24%
Caratteristiche organolettiche	Consistenza elastica e corposa, colore giallo brillante, sapore delicato e odore tipico di semola

5. Parametri microbiologici

Carica Batterica Totale (aerobi mesofili 32°C)	< 100000 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Clostridium perfringens	<100 UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g

6. Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Energia	1156 kJ / 273 kcal
Grassi	1,3 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	55 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,5 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,01 g

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, e successive modifiche.



SCHEDA TECNICA

7. Dimensioni prodotto sfuso

Diametro	2,5 cm	±0,5 cm
Peso	1,5 g	±0,5 g

8. Tipo di confezionamento e caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Confezionamento in atmosfera protettiva in **sacchetto** stampato formato cuscino in materiale plastico poliaccoppiato termosaldato su tre lati.

Dimensioni del packaging

Altezza	270mm
Larghezza	30mm
Lunghezza	190mm
Peso lordo	460g

Imballo secondario

Tipologia di imballo	Scatola di cartone americana cod. 2000
Numero pezzi per cartone	12
Peso lordo del cartone	5800g
GTIN-14	28003039016413

Dimensioni dell'imballo

Altezza	180mm
Larghezza	295mm
Lunghezza	395mm

9. Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Numero unità per strato	8
Numero strati	6
Dimensione bancale	EUR80X120X altezza 123 cm

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, e successive modifiche.