



## SCHEDA TECNICA

09/01/2013

Denominazione del prodotto	<b>PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO</b>	
	<b>FORMATI:</b> <u>100</u> FILINI	<u>110</u> MALTAGLIATI RIGATI
	<u>102</u> FARFALLINE	<u>111</u> CENTIMBOCCA
	<u>106</u> SORPRESE	<u>134</u> GRATTINI CASERECCI
	<u>107</u> QUADRETTINI	<u>138</u> STELLINE
	<u>108</u> QUADRETTI	<u>140</u> PUNTINE
	<u>109</u> MARGHERITE	<u>146</u> ANELLINE
	<b>CONFEZIONE CATERING da Kg.5</b>	
Descrizione del prodotto	Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, ha uno spessore sottile e massima ruvidità possibile.	
Ingredienti	Semola di grano duro, 4 uova per Kg. 19,36 %. Le uova sono uova di gallina intere, fresche, pastorizzate, di categoria A.	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>		
Umidità	Max 12,50%	
Ceneri	Min 0,85 %; Max 1,10 %	
Sostanze azotate	Min 12,50%	
Acidità	Max 5 gradi	
Estratto etereo	Min 2,80 %	
Steroli	Min 0,145 %	
aw	0,5	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g	
Coliformi totali	< 10 ufc/g	
Stafilococco coag+/ aureo	< 100 ufc/g	
Salmonella spp	Assente in 25g	
Muffe/ Lieviti	< 100 ufc/g	
<b>TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per g.100 di prodotto)</b>		
Valore energetico	Kj 1553 - Kcal 367	
Proteine	g. 14,8	
Carboidrati	g. 66,7	
Zuccheri	g. 2,6	
Grassi	g. 3,9	
Grassi saturi	g. 1,2	
Fibra alimentare	g. 2,9	
Sodio	g. 0,08	
<b>CONTAMINANTI</b>		
Antiparassitari	Nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche	
Aflatossina B1 + B2	Max 4 µg/kg (limiti stabiliti dal Reg. CE. 1881/2006 così modificato dal Reg. CE 1126/2007)	
Ocratossina A	Max 3 µg/kg (limiti stabiliti dal Reg. CE. 1881/2006 così modificato dal Reg. CE 1126/2007)	
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti	
<b>ALLERGENI</b>		
Contiene glutine e uova. Prodotto idoneo per vegetariani.		
<b>OGM</b>		
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati		



## SCHEDA TECNICA

09/01/2013

Denominazione del prodotto	<b>PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO</b>	
	<b>FORMATI:</b> <u>100</u> FILINI	<u>110</u> MALTAGLIATI RIGATI
	<u>102</u> FARFALLINE	<u>111</u> CENTIMBOCCA
	<u>106</u> SORPRESE	<u>134</u> GRATTINI CASERECCI
	<u>107</u> QUADRETTINI	<u>138</u> STELLINE
	<u>108</u> QUADRETTI	<u>140</u> PUNTINE
	<u>109</u> MARGHERITE	<u>146</u> ANELLINE
<b>CONFEZIONE CATERING da Kg.5</b>		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		
Tatto	Ruvida sulla superficie	
Gusto e olfatto	La pasta deve avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità,muffa)	
Aspetto	Di colore giallo-ambrato e omogeneo	
Cottura	Il tempo di cottura è indicato su ogni singola confezione	
Shelf-life	Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni dalla produzione	
Modalità di conservazione	Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza, di conservarlo in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari. Non conservare in frigorifero, non esporre all'acqua e al sole. Non congelare.	
Condizione di trasporto	Trasporto a temperatura ambiente	
Imballaggio	Sacchi in polietilene per alimenti da kg.5 peso netto	
Bancalizzazione	Bancali misura 80 x 120 : 60 sacchi (formati 100, 102, 106, 109, 110, 146) (20 colli ogni 3 mani) 64 sacchi (formati 107, 108, 111, 134, 138, 140) (8x8)	
Codice cartone	100 FILINI	8000839401001
	102 FARFALLINE	8000839401025
	106 SORPRESE	8000839401063
	107 QUADRETTINI	8000839401070
	108 QUADRETTI	8000839401087
	109 MARGHERITE	8000839401094
	110 MALTAGLIATI	8000839401100
	111 CANTIMBOCCA	8000839401117
	134 GRATTINI	8000839401346
	138 STELLINE	8000839401384
	140 PUNTINE	8000839401407
	146 ANELLINE	8000839401469
<b>QUALITA' GRANAROLO</b>		
Garanzia di un'attenta selezione degli ingredienti sottoposti a severi controlli di laboratorio.		
Elevato livello tecnologico e controllo delle fasi del processo produttivo.		
Prodotto e confezionato in Italia in uno Stabilimento che risponde al Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2008.		
Certificato da Cermet il 12/12/2012		
<b>CODICE DI FATTURAZIONE : PAU (100-102-106-107-108-109-110-111-134-138-140-146)</b>		

Direttore Commerciale  
Marco Mattei

Ritornare al Pastificio Granarolo

Firmata per approvazione del cliente \_\_\_\_\_

Pastificio Granarolo Srl  
Via Artigianato 12  
40057 Granarolo Emilia (Bo)  
Tel 051 761888  
Fax 051 760660  
[pastificiogranarolo@pec.it](mailto:pastificiogranarolo@pec.it)