



SCHEMA TECNICA
PACCHERI CASA BURATTI 500g cod. 1026

ST rev del
24/04/2022

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|------------------------------|--|-------|----------------|------------------|-------|----------------------------|-----------------|-------|-------------|----------------|--------|-----------------|------------|--|-------|------------|--|----------|------------|--|------|--------------|--|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE/ LEGALE | Paccheri trafileti al bronzo - Pasta fresca di semola di grano duro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARCHIO COMMERCIALE | Casa Buratti "Le vie del gusto" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | Pasta dalla forma cilindrica alta circa 5 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTI | Semola di GRANO duro, acqua. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IL PRODOTTO CONTIENE I SEGUENTI ALLERGENI | Grano (contiene glutine) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POTENZIALI ALLERGENI | Può contenere tracce di uova, latte, soia, senape, pesce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OGM | No OGM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRATTAMENTO | Prodotto Pastorizzato; confezionamento in atmosfera modificata | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | PRIMARIO Busta in atmosfera protettiva; non forare la confezione | SECONDARIO Cartone da 8 pezzi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in frigorifero a +4°C; NON FORARE LA CONFEZIONE, dopo l'apertura conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODALITA' DI TRASPORTO | Trasporto a temperatura controllata : +4°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TEMPO MINIMO CONSERVAZIONE | 90 giorni | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODALITA' DI CONSUMO | Da consumarsi previa cottura; cuocere in abbondante acqua salata per 5/7 minuti | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore: giallo brillante Sapore: fragranza tipica del grano duro Odore: tipico del grano duro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto) | <table><tr><td>Valore energetico</td><td colspan="2">1170 KJ/276 Kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td colspan="2">1,0 g/100g</td></tr><tr><td>di cui Acidi grassi saturi</td><td colspan="2">0,2 g/100g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">57 g/100g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">1,8 g/100g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td colspan="2">2,4 g/100g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td colspan="2">9,0 g/100g</td></tr><tr><td>Sale</td><td colspan="2"><0,01 g/100g</td></tr></table> | | | Valore energetico | 1170 KJ/276 Kcal | | Grassi | 1,0 g/100g | | di cui Acidi grassi saturi | 0,2 g/100g | | Carboidrati | 57 g/100g | | di cui zuccheri | 1,8 g/100g | | Fibre | 2,4 g/100g | | Proteine | 9,0 g/100g | | Sale | <0,01 g/100g | |
| Valore energetico | 1170 KJ/276 Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi | 1,0 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui Acidi grassi saturi | 0,2 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati | 57 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui zuccheri | 1,8 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibre | 2,4 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine | 9,0 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale | <0,01 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) | <table><tr><td></td><td>U.M.</td><td>Valore</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>ufc/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>ufc/g</td><td><50</td></tr><tr><td>Muffe e lieviti</td><td>ufc/g</td><td><100</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>su 25g</td><td>Assente</td></tr></table> | | U.M. | Valore | Escherichia coli | ufc/g | <10 | Bacillus cereus | ufc/g | <50 | Muffe e lieviti | ufc/g | <100 | Salmonella spp | su 25g | Assente | | | | | | | | | | | |
| | U.M. | Valore | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | ufc/g | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus | ufc/g | <50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Muffe e lieviti | ufc/g | <100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp | su 25g | Assente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/01) | <table><tr><td>Proteine</td><td>≥ 10,50 (azoto x 5,70 su 100 parti di sostanza secca)</td></tr><tr><td>Ceneri</td><td>≤ 0,90 su 100 parti di sostanza secca)</td></tr><tr><td>Aw</td><td>≥ 0,92; ≤ 0,97</td></tr><tr><td>Umidità Relativa</td><td>≥ 24%</td></tr><tr><td>Acidità</td><td>≤ 7 gradi</td></tr></table> | Proteine | ≥ 10,50 (azoto x 5,70 su 100 parti di sostanza secca) | Ceneri | ≤ 0,90 su 100 parti di sostanza secca) | Aw | ≥ 0,92; ≤ 0,97 | Umidità Relativa | ≥ 24% | Acidità | ≤ 7 gradi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine | ≥ 10,50 (azoto x 5,70 su 100 parti di sostanza secca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ceneri | ≤ 0,90 su 100 parti di sostanza secca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aw | ≥ 0,92; ≤ 0,97 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Umidità Relativa | ≥ 24% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidità | ≤ 7 gradi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMAZIONI LOGISTICHE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UNITA' DI VENDITA: g 500 Busta 1 | | IMBALLO: Cartone 1 | | PALLET: 1 Bancale EUR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Formato | Busta | Pezzi per imballo | 08 | Nr. Colli per strato | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso Netto | G.500 | Peso Netto | G.4.000 | Nr. Colli per pallet | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso Lordo | G.505 c | Peso Lordo | G.4.202 | N. strati per pallet | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Codice EAN | 8034115170077 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Originato e Approvato da: CASA BURATTI SRL | | Autorizzato da: RCOM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.