

**SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications**



<b>PRODOTTO</b> PRODUCT NAME	<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	<b>CODICE DOGANALE</b> CUSTOMS TARIFF CODE	<b>DATA</b> DATE	<b>REVISIONE N°</b> REVISION N°	<b>N°SCHEDA</b> N°SHEET
<b>ORECCHIETTE</b>	<b>EAN13</b>				

<b>INFORMAZIONI LOGISTICA</b>					<b>CONSERVAZIONE</b>				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	- 18°C				
1	3	462	154	462					
<b>CONTENITORE PRIMARIO</b>			<b>CONTENITORE SECONDARIO</b>		<b>SCADENZA</b>				
sacchetto in PET/PE			Cartone		<b>1 settimana</b>				
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>					<b>METODO DI CONSUMO</b>				
prodotto dalla forma tipica (ellittica e convessa) leggermente irregolare, integro. Superficie esterna rugosa.					portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere				

ITALIANO

<b>INGREDIENTI</b>									
Semola di grano duro - acqua.									

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>			
Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI			
PROTEINE			
CARBOIDRATI			
SALE (equivalente di sodio)			
Kcal			
KJOULE			
CENERI			
PH	6,3 ± 0,4		
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

ITALIANO

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g			
STAFILOCOCCO AUREUS	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g			
SALMONELLA	Absent /25g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent /25g			
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

**NOTE TECNICHE**

<b>LOGISTIC INFORMATION</b>				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
1	3	462	154	462
<b>PRIMARY PACK</b>		<b>SECONDARY PACK</b>		
PET/PE bag		Carton box		
<b>DESCRIPTION OF PRODUCT</b>				
product with slightly irregular shape (elliptical and convex) and intact.				

ENGLISH

<b>STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS</b>				
- 18°C				
<b>SHELF LIFE</b>				
<b>1 week</b>				
<b>TO CONSUME</b>				
Drop the still frozen pasta into salted boiling water and cook for the suggested cooking time. Gently drain the pasta and serve with your favourite sauce.				

<b>INGREDIENTS</b>									
durum wheat flour - water									

<b>NUTRITIONAL VALUES</b>			
Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT			
PROTEIN			
CARBOHIDRATE			
SALT (equivalent of SODIUM)			
Kcal			
KJOULE			
ASH CONTENT			
PH	6,3 ± 0,4		
NaCl			
MINERALS			
FIBRE			

ENGLISH

<b>BIOLOGICAL PARAMETERS</b>				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g			
STAFILOCOCCUS AUREUS	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g			
SALMONELLA	Absent /25g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent /25g			
MOULD AND YEAST				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				
<b>TECHNICAL NOTES</b>				