

Codice articolo
FF0966Denominazione commerciale
Bigoli al pomodoro 300 gIT
9 2624 L
CEDenominazione prodotto
Pasta all'uovo con salsa di pomodoroTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE:

BIGOLI al POMODORO

BARCODE:

8001246209662

DICHIARAZIONE:

Non contiene OGM, VEGETARIANO, SENZA OLIO DI PALMA

MODALITA' CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

Ingredienti: Salsa di pomodoro 64% (polpa di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, SEDANO, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere), Bigoli 36% (SEMOLA DI GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 17%, acqua, farina di riso). Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: 30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170°C per 5 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g e

PESO LORDO: 325 g

CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 190

Altezza 47

Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4

PESO LORDO UMV: 1425 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200

Altezza 105

Profondità 300

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14

UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Energia | 797 kJ / 190 Kcal |
| Grassi | 7,6 g |
| di cui acidi grassi saturi | 1,3 g |
| Carboidrati | 25 g |
| di cui zuccheri | 2,2 g |
| Proteine | 4,8 g |
| Sale | 0,59 g |
| di cui sodio | |
| Fibra Alimentare | 1,8 g |

Caratteristiche Microbiologiche

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Carica batterica totale | < 10.000 ufc/g |
| Coliformi totali | < 100 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi + | < 10 ufc/g |
| Anaerobi solfito riduttori | < 10 ufc/g |
| Muffe | < 100 ufc/g |
| Salmonella spp. | assente su 25 g |
| Listeria monocytogenes | assente su 25 g |

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011