




# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



ALLEGATO 4103 rev. 03

01.01.2012

<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	<b>Cod. Ean MARONI &amp; MARILUNGO</b> ASTUCCIO 250g
<b>FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI</b>	<b>8 015 216 910533</b>
<b>INFORMAZIONI SUL PRODOTTO</b>	
<b>TIPO CONFEZIONE</b>	Astuccio da 250g
<b>MARCHIO</b>	MARONI & MARILUNGO
<b>DENOMINAZ. COMMERCIALE</b>	Specialità alimentare ai funghi porcini
<b>NOMENCLATURA COMBINATA (HTS)</b>	1902.30.10
<b>PAESE DI PRODUZIONE</b>	Italia
<b>INGREDIENTI</b>	Semola di grano duro, Uova fresche pastorizzate (35,59%), funghi porcini disidratati (1.5%)
<b>LOTTO</b>	Data di scadenza
<b>SCADENZA</b>	25 mesi dalla data di produzione
<b>CONSERVAZIONE</b>	In ambiente asciutto
<b>UMIDITÀ</b>	<12,50 %
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore marrone</li> <li>• Sapore caratteristico intenso</li> </ul>	
<b>VALORI NUTRIZIONALI CONTENUTO MEDIO PER 100g:</b>	
• Valore energetico	Kcal 398 - KJ 1666
• Carboidrati	g 73,3
• Proteine	g 13,5
• Grassi totali	g 4,6
• Acidi grassi saturi	g 1,4
• Grassi transgenici	g 0
• Fibra	g 2,9
• Sodio	g 0,027
<b>DETERMINAZIONI MICROBIOLOGICHE (ufc/g) Circ. Min. Sanità nr. 32 del 03.08.85</b>	
• Carica microbica totale	su 3 u.c. 10.000 ufc/gr - su 2 u.c. 1.000.000 ufc/gr
• Enterobacteriaceae	M 100 ufc/gr - m 10 ufc/gr
• Escherichia coli	<100
• Staphylococchi Coagulasi-positivo	su 3 u.c. 100 ufc/gr - su 2 u.c. 1.000 ufc/gr
• Salmonella	ASSENTE SU 25 gr
<b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>	
<b>ASTUCCIO 250g</b>	
<b>Dimensione confezione</b>	cm 28x19x3
<b>Dimensione cartone</b>	cm 29x39x29
<b>Capacità cartone</b>	Pezzi 16
<b>Peso netto cartone</b>	kg 4
<b>Peso lordo cartone</b>	kg 5,7
<b>Europallet da 7 strati x 8 cartoni a strato</b>	1 pallet = 56 CARTONI
<b>Peso netto totale</b>	1 pallet = Kg 224
<b>Peso lordo totale</b>	1 pallet = Kg 335
<b>GARANZIE DEL PRODOTTO</b>	
PRODOTTO CONFORME AL REGOLAMENTO CE 852/2004 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO	
PRODOTTO CON SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI- PRINCIPI GENERALI E REQUISITI DI BASE PER PROGETTAZIONE DI SISTEMI DI ATTUAZIONE. CERTIFICATO DA AGROQUALITÀ RINA SECONDO LA NORMA ISO 22005:2007 - CERT. N° AG/RINT-05/52 DEL 25/11/2008.	
	

DATA  
08/05/2013

RESPONSABILE RINTRACCIABILITÀ  
Rosella Maroni

*Rosella Maroni*

Il presente documento è di proprietà della La Pasta di Campofilone di Ivana Maroni e Marilungo & C. snc. E' vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata

La Pasta di Campofilone di Ivana Maroni e Marilungo & C. snc  
Via Santa Maria, 17 - 63828 - Campofilone (FM)  
Tel. - Fax 0734.931165  
www.maronimarilungo.it