SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

REVISIONE 0
DATA 30/03/2018



TAGLIATELLE UOVO 500g x12

DATI AZIENDALI

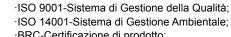
Certificazioni

Produttore	F. DIVELLA SpA		
Sede Legale	Largo Domenico Divella, 1 70018 Rutigliano		
Sede Operativa	via Z.I. di via Adelfia - Rutigliano (BA)		
P.IVA	00257660720		
Contatti	tel:0804779201 - Email: divella@divella.it - Sito www.divella.it		



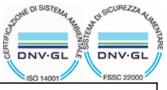






·BRC-Certificazione di prodotto; ·IFS-Certificazione di prodotto; ·ISO 22000 - Sicurezza Alimentare; ·ISO 22000 FSSC - Sicurezza Alimentare;





INFORMAZIONI GENERALI

Codice Articolo Divella 189500

Destinazione d'uso Da cuocere



DICITURE LEGALI IN ETICHETTA

Denominazione prodotto Denominazione Legale	TAGLIATELLE UOVO 500g x12 Pasta all'uovo		
Peso netto del pezzo in kg		0,5	
Shelflife		Da consumarsi preferibilmente entro il: 36 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione		Conservazione in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 20°	
Codice EAN Prodotto		8005121030952	
Formato		PASTA FS	
Unità di fatturazione Divella		kg	
Prezzo listino			
Aliquota Iva		4	
Tipo di confezione (packaging primario)		Polipropilene accoppiato + Vaschetta neutra fustellata	
Dimensione (packaging primario)		505mm X 380mm (Fascia X Passo) + 270mm x 160mm x 70mm (L x H x P)	
Tipo di confezione (packaging secondario)		Scatola di cartone	
Dimensione (packaging secondario)		500mm X 290mm X 280mm (L x P x H)	
Tipo di confezione (packaging terziario)		nessuno	
Dimensione (packaging terziario)			
Dimensione cartone (collo) in cm (H-L-P)		29-50-29	
Altezza complessiva pedana standard in cm			
N°confezioni contenute (Pezzi per collo)		12	
Codice EAN collo		8005121700954	
Numero strati per pedana standard		3	
Numero massimo strati per pedana		7	
Numero cartoni per strato		6	
Numero totale cartoni per pedana		18	
Sovrapposizione pedane standard		SI	
Peso Lordo Pezzo in kg		0,591	
Peso Lordo Cartone in kg		7,092	

Nome Allergene	P/A Prod.Finito	Cont.Croc.
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi	P	no
cerean contenenti giutine, cioe. grano, segale, orzo, avena, iarro, kamut o rioro ceppi ibridati e prodotti derivati	i i	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Α	no
Uova e prodotti a base di uova	P	no
Pesce e prodotti a base di pesce	Α	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Α	no
Soia e prodotti a base di soia	Α	sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Α	no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti	A	no
Sedano e prodotti a base di sedano	A	no
Senape e prodotti a base di senape	A	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	A	no
Lupini e prodotti a base di lupini	Α	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Α	no

Dichiarazione aggiuntiva Possibili tracce di soia.

INGREDIENTI		
Nome Ingrediente	Valore	
semola di grano duro		
uova fresche	19,36%	

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE APPLICABILI		
Contaminante	Valore	
СВТ	< 10000 ufc/g	
Salmonella spp.	Assente	
Listeria Monocytongenes	< 100 ufc/g	
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g	
Staphylococcus coag. pos.	< 10 ufc/g	
Clostridium perfringens	< 100 ufc/g	
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g	
Lieviti e muffe	< 1000 ufc/g	
	1	

DATI LEGALI (D.p.R. 187/2001 s.m.i.)		
Nome Caratteristica	Valore Caratteristica	
Umidità	<12.5%	
Acidità	<4	
Ceneri	<0.90	
Proteine min.	10.50%	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Valore 100 g	Valore per Porzione
		(100gr)
Energia KJ	1563 KJ	1563 KJ
Energia KCal	369 Kcal	369 Kcal
Grassi	3.2g	3.2g
di cui Acidi grassi saturi	1.3g	1.3g
Carboidrati	71.0g	71.0g
di cui zuccheri	1.5g	1.5g
Proteine	14.0g	14.0g
Sale	0.09g	0.09g
N° di porzioni 5		

HACCP, MATERIALI, IRRADIAZIONI E OGM		
HACCP	L'azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg.CE 852/04 e s.m.i. ed ottempera ai requisiti previsti dal Reg.CE 178/2002	
Materiali a contatto	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla vigente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg (Ce) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/0 8/1982, n.777; DM 21/03/1973	
Irradiazioni	Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1993/3 e il Dlgs 94/01 e s.m.i.	
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da O.G.M. e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM	

SHELFLIFE, MODALITA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO, INDICAZIONI D'USO		
Shelflife	Da consumarsi preferibilmente entro il: 36 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	Conservazione in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 20°	
Temperatura di trasporto	Temperatura ambiente	
Limitazioni d'uso	Soggetti allergici o intolleranti (vedere dichiarazione allergeni)	

PACKAGING



Packaging primario	Polipropilene accoppiato + Vaschetta neutra fustellata
Dimensioni Packaging primario	505mm X 380mm (Fascia X Passo) + 270mm x 160 mm x 70mm (L x H x P)
Packaging secondario	Scatola di cartone
Dimensioni Packaging secondario	500mm X 290mm X 280mm (L x P x H)
Packaging terziario	nessuno
Dimensioni Packaging terziario	
Tipo di Confezionamento	Atmosfera Normale
Gas di Confezionamento	Assente