



SCHEDA TECNICA

PASTA ALL'UOVO -FORMATI TAGLIATELLE

CONFEZIONE CATERING DA KG. 5 / G. 500 - CONFEZIONE RETAIL DA G. 250

Ingredienti: semola di grano duro, 6 uova per kg. 28,36 %

Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, spessore sottile, massima ruvidità possibile. Se la pasta è verde l'esatta denominazione è "Pasta di semola di grano duro all'uovo con spinaci" e aggiunto come ingrediente spinaci disidratati in polvere nella misura del 1 %.

SEMOLA DI GRANO DURO

- umidità media 14,50% (massimo di legge 15,50%)
- ceneri totali S.S. 0,85% (massimo di legge 0,90%)
- glutine secco S.S. 12,50% (minimo vitale per produrre pasta con tenuta di cottura 11%)

UOVA

- uova di gallina intere fresche pastorizzate di categoria A con caratteristiche organolettiche chimico-fisiche microbiologiche entro i limiti di legge.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, in particolare rientra nei limiti batteriologici previsti dalla circolare n. 32/85 del Ministero della Sanità.

TABELLA NUTRIZIONALE Valori medi per g. 100 di prodotto :
Valore energetico kj 1520,1 - kcal 358,6 Proteine g 14,1 Carboidrati g 68,1
Grassi g 3,8

DURATA:

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari, non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole.

CONDIZIONI DI TRASPORTO :

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

IMBALLAGGIO :

Confezione catering: cartoni per alimenti con sacco di polietilene blu da kg. 5 peso netto
: vaschette cellophanate da g. 500 peso netto in cartoni per alimenti (10 x 500)
confezione retail : vaschette cellophanate da g. 250 peso netto in cartoni per alimenti (20 x 250)

BANCALIZZAZIONE:

Catering: bancali 80 x 120 da 40 / 48 cartoni da kg. 5 Retail:
bancali 80 x 120 da 40 / 48 cartoni da kg. 5

CODICE DI FATTURAZIONE: GR / US

GR5 / US5

GR2 / US2



SCHEDA TECNICA

PASTA ALL'UOVO FORMATI SPECIALI - PASTA CORTA

CONFEZIONE CATERING DA KG. 5 / G.1000 - CONFEZIONE RETAIL DA G. 500

Ingredienti: semola di grano duro, 4 uova per kg . 19,36%.

Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, spessore sottile, massima ruvidità possibile
Se la pasta è verde l'esatta denominazione è " Pasta di semola di grano duro all'uovo con spinaci " e vengono aggiunti come ingrediente spinaci disidratati in polvere nella misura del 1%

SEMOLA DI GRANO DURO

- umidità media 14,50% (massimo di legge 15,50%)
- ceneri totali S.S. 0,85% (massimo di legge 0,90%)
- glutine secco S.S. 12,50% (minimo vitale per produrre pasta con tenuta di cottura 11%)

UOVA

- uova di gallina intere fresche pastorizzate di categoria A con caratteristiche organolettiche chimico-fisiche microbiologiche entro i limiti di legge.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, in particolare rientra nei limiti batteriologici previsti dalla circolare n. 32/85 del Ministero della Sanità.

TABELLA NUTRIZIONALE : Valori medi per g. 100 di prodotto

Valore energetico kj 1504,2 -kcal 354,9 Proteine : g 14,5 Carboidrati : g 6,8

Grassi : g 3,3

DURATA:

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari , non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole.

CONDIZIONI DI TRASPORTO :

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

IMBALLAGGIO :

Confezione catering: in cartoni per alimenti da kg. 5 / 6 (g. 1000 x 6) peso netto

Confezione retail: sacchetti con fiocco di cellophane da g. 500 in cartoni per alimenti (10 x 500)

BANCALIZZAZIONE:

Catering: Bancali 80 x 120 80 cartoni da kg. 5 l'uno - bancali 80 x 120 60 cartoni da kg. 6 l'uno

Retail : bancali 80 x 120 80 cartoni da kg. 5 l'uno

CODICE DI FATTURAZIONE: UFS / GA

UFS1 / GA1

U5 / GA5



SCHEDA TECNICA

PASTA ALL'UOVO - FORMATI PASTINE

CONFEZIONE CATERING DA KG. 5 / G. 1000 - CONFEZIONE RETAIL DA G. 250

Ingredienti: semola di grano duro, 4 uova per kg. 19,36%.

Prodotto da sfoglia calibrata oppure trafilato a seconda del formato ottenuta da stampi in bronzo, spessore sottile, massima ruvidità possibile della sfoglia oppure della trafila.

SEMOLA DI GRANO DURO

- umidità media 14,50% (massimo di legge 15,50%)
- ceneri totali S.S. 0,85% (massimo di legge 0,90%)
- glutine secco S.S. 12,50% (minimo vitale per produrre pasta con tenuta di cottura 11%)

UOVA

Uova di gallina intere fresche pastorizzate di categoria A con caratteristiche organolettiche chimico-fisiche microbiologiche entro i limiti di legge.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, in particolare rientra nei limiti batteriologici previsti dalla circolare n. 32/85 del Ministero della Sanità.

TABELLA NUTRIZIONALE : Valori medi per g. 100 di prodotto

Valore energetico kj 1504,2 -kcal 354,9 Proteine : g 14,5 Carboidrati : g 66,8 Grassi g 3,3

DURATA:

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari, non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole.

CONDIZIONI DI TRASPORTO :

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

IMBALLAGGIO :

Confezione catering: sacchetti di polietilene per alimenti da kg. 5 / g. 1000 peso netto

Confezione retail: astucci richiudibili con finestra da g. 250 in cartoni da 12 pacchi (12 x 250)

BANCALIZZAZIONE:

Catering : Bancali 80 x 120 da 136 sacchetti da kg. 5 l'uno

Bancali 80 x 120 da 136 cartoni da kg. 6 l'uno.

Retail : bancali 80 x 120 da 153 cartoni da kg. 3 l'uno

CODICE DI FATTURAZIONE: U - U1 - U2



SCHEMA TECNICA

PASTA ALL'UOVO LASAGNE TIPO PRECOTTO

Ingredienti: semola di grano duro, 4 uova per kg. 19,36 %

Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, spessore sottile, massima ruvidità possibile
spessore sfoglia mm 0,9 lavorazione tipo precotto Se la pasta è verde vengono aggiunti spinaci
disidratati in polvere nella misura del 1,3 %

SEMOLA DI GRANO DURO

- umidità media 14,50% (massimo di legge 15,50%)
- ceneri totali S.S. 0,85% (massimo di legge 0,90%)
- glutine secco S.S. 12,50% (minimo vitale per produrre pasta con tenuta di cottura 11%)

UOVA

- uova di gallina intere fresche pastorizzate di categoria A con caratteristiche organolettiche
chimico-fisiche microbiologiche entro i limiti di legge.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, in particolare
rientra nei limiti batteriologici previsti dalla circolare n. 32/85 del Ministero della Sanità.

TABELLA NUTRIZIONALE Valori medi per g. 100 di prodotto :

Valore energetico kj 1488 - kcal 356 Proteine : g 12,5 Carboidrati : g 70 Grassi : g 2

DURATA:

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco
ed asciutto, al riparo dai raggi solari, non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e
al sole.

CONDIZIONI DI TRASPORTO :

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

IMBALLAGGIO :

Tutti i cartoni esterni hanno un'etichetta che indica nome, numero del formato, codice a barre relativo.
Le lasagne sono confezionate in astucci di cartoncino per alimenti da g. 500, in cartoni da 12 astucci.

BANCALIZZAZIONE:

Bancali da 48 cartoni l'uno per un peso totale di 240 kg netti.

CODICE DI FATTURAZIONE: LA5 / LAV5

LASAGNE N. 190 CODICE EAN 8000839581901

LASAGNE N. 191 CODICE EAN 8000839591918

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Casaleone (VR) Via Montale, 21



SCHEDA TECNICA

P A S T A D I S E M O L A D I G R A N O D U R O

CANNELLONI DA RIPIENO TIPO PRECOTTO

INGREDIENTI : semola di grano duro, 100 %

I cannelloni da ripieno sono denominati di tipo precotto non perché siano precucinati, ma perché vengono estrusi ad uno spessore molto sottile circa 9 decimi per poter essere farciti e infornati da crudi. Ogni astuccio riporta le istruzioni di cottura consigliate.

La pasta alimentare è denominata " Pasta di semola di grano duro " se ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto vengono impiegate esclusivamente semole di grano duro e non farine di altri cereali, non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.

CARATTERISTICHE:

umidità massima : 12,50% ,
ceneri : contenuto minimo 0,70% ; massimo 0,90%
cellulosa : contenuto minimo 0,20% ; massimo 0,45%
sostanze azotate : contenuto minimo 10,50%
acidità , espressa in gradi, massimo 4

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche

TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi) 100 g di pasta contengono :

Valore energetico kj 1509,8 - kcal 355,6 Proteine : g 12,0 Carboidrati : g 74,2 Grassi : g 1,2

DURATA :

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari , non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole.

CONDIZIONI DI TRASPORTO :

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

IMBALLAGGIO :

I cannelloni da ripieno sono confezionati in astucci di cartone per alimenti da 250 g. peso netto, in cartoni da 12 astucci l'uno.

BANCALIZZAZIONE :

Bancali 80 x 120 da 60 cartoni l'uno per un peso netto totale di 180 kg.

CODICE DI FATTURAZIONE : CA2

CODICE EAN : 8000839 300007

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Cassola (VI) Via Martiri di Belfiore, 1.