



SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA

1.0 DETTAGLI PRODOTTO

MARCHIO	LAGAIA
PRODOTTO	FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta di semola di grano duro con nero di seppia
QUANTITÀ NOMINALE	300g e
INGREDIENTI IN ETICHETTA	Semola di GRANO DURO, UOVA, nero di seppia 2,5%, vino bianco, sale marino

1.1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

IMBALLAGGI	Reg. (CE) 1935/2004 - Reg. (CE) 10/2011 - Reg. (CE) 2023/2006
PRODOTTO	Dpr 187/2001 - Dpr 41/2013 - Reg. 852/2004 - L. 690/1978
ALLERGENI / ETICHETTA	D.lgs 109/1992 - Reg. 1924/2006 - D.lgs 114/2006 - Reg. (CE) 1169/2011

2.0 INFORMAZIONI PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO	FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE	<p>Le nostre fettuccine nascono dall'amore per la pasta e la tradizione, sono preparate esclusivamente con materie prime di prima qualità e selezionatissime.</p> <p>Le FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA uniscono le più pregiate selezioni di grano duro 100% italiano e il nero di seppia da sempre ingrediente legato ai primi piatti della nostra tradizione.</p> <p>La scelta e l'utilizzo di questo abbinamento rende le nostre fettuccine una base perfetta per la preparazione di un primo a base di pesce o anche con una veloce base di verdure scottate per gustarne il sapore deciso e delicato al contempo</p>
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	300g ca.
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI	GRANO DURO 100% ITALIANO, nero di SEPPIA
DIFETTI	Possibili lievi rotture del nido dovute alla delicatezza del prodotto

2.1 ASPETTO E DIMENSIONI

Il NIDO ha una grandezza di circa 5/6cm di diametro, variabile per ogni unità.



3.0 FORMULAZIONE E INGREDIENTI

INGREDIENTE	% Ingr. caratterizzanti	Origine materia prima
Semola di grano duro		ITALIA
Nero di seppia	2,5%	IRLANDA
Sale marino		ITALIA
Vino bianco		ITALIA
Acqua		ITALIA (rete)

4.0 ADDITIVI

+ = il prodotto contiene l'additivo

- = il prodotto NON contiene l'additivo

4.1 COLORANTI "E"

102 -	124 -	142 -	210 -	221 -	228 -
104 -	127 -	143 -	211 -	222 -	252 -
110 -	129 -	151 -	212 -	223 -	280 -
122 -	132 -	155 -	213 -	224 -	281 -
123 -	133 -		220 -	225 -	282 -

4.2 CONSERVANTI "E"

4.3 ANTIOSSIDANTI "E"

310 -	319 -	620 -	623 -
311 -	320 -	621 -	624 -
312 -	321 -	622 -	625 -

4.4 ESALATORI DI SAPIDITÀ



5.0 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

		Porzioni per confezione: 4 ca.	
	Valori nutrizionali medi per 100g	% R.I.	Valori nutrizionali medi per porzione 75g
Energia - Kj/Kcal	1229/290	15%	921/217
Grassi totali g	1,9	3%	1,4
- di cui saturi g	0,5	3%	0,4
Carboidrati g	56	22%	42,0
- di cui zuccheri g	1,1	1%	0,8
Fibre g	2,4		1,8
Proteine g	11	22%	8,3
Sale g	0,5	8%	0,4

R.I. = reference intake, assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000Kcal)
La confezione contiene 4 porzioni da 75g ca.

6.0 ALLERGENI

Allergeni	Contiene glutine, UOVA, seppia
Allergeni da cross contamination	Può contenere tracce di SOIA, SENAPE.

7.0 OGM E RADIAZIONI IONIZZATE

GMO	Non contiene OGM
Irradiation	Il prodotto finito e i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti in alcun livello del processo produttivo.

8.0 OLIO DI PALMA

PALM OIL	Il prodotto non contiene olio di palma
----------	--

9.0 REGIMI ALIMENTARI

Kosher	Non certificato
Halal	Non certificato
Biologico	Prodotto convenzionale non da agricoltura BIO
Vegetarian	Idoneo
Vegan	Non idoneo



10.0 CLAIMS

Potenziali claim utilizzabili	Prodotto vegetariano No OGM Prodotto in Italia Prodotto in Liguria - ITALY -
-------------------------------	---

11.0 ORIGINE

Origine geografica del prodotto	ITALIA
Origine dell'ingrediente primario	ITALIA
Luogo di produzione e confezionamento	ITALIA - Via Mombello 47 Varazze (SV)

12.0 CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Modalità di conservazione	In luogo fresco e asciutto - fino alla data di preferibile consumo indicata sulla confezione
Shelf life	15 mesi
TMA	12 mesi

13.0 CODIFICA LOTTO E TMC

Codifica confezione es:	Descrizione	Posizione	Tipo
Lotto: 411894 Da consumarsi preferibilmente entro: 03/08/2020	Lotto numerico sequenziale identificante il giorno di produzione secondo tabella conservata in autocontrollo	Retro confezione	Etichetta con stampa inkjet



14.0 INFO INCARTO E LOGISTICHE

14.1 INCARTO PRIMARIO E SECONDARIO

Astuccio in cartoncino alimentare

Misure astuccio LxHxP: 110x195x110

Codice EAN



14.2 CARTONE

Scatola americana colore avana con logo

14.3 CONFIGURAZIONE

Configurazione cartone	6x300 g
Configurazione pallet TIPO	9 strati per 10 cartoni
Pallet	EPAL
Peso pallet TIPO	185 kg ca.
H pallet max	205 cm



14.4 INFO INCARTO E LOGISTICHE - HO.RE.CA

14.5 INCARTO PRIMARIO E SECONDARIO

Sacchetto PET per alimenti (primario)

Scatola americana colore bianco con logo
(misure astuccio LxHxP: 360x320x210 mm)

Codice EAN



14.6 CONFIGURAZIONE

Configurazione cartone	1x3000 g
Configurazione pallet TIPO	9 strati per 6 cartoni
Pallet	EPAL
Peso pallet TIPO	162 kg ca.
H pallet max	205 cm



15.0 SPECIFICHE MICRO CHIMICO/FISICHE

15.1 CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Parametro	Standard	Limiti
Peso confezione	300g	Secondo L. 690/1978
Umidità (%)	< 4	Secondo DPR 187/2001
aW	0,15	> 0,35
Acidità		Secondo DPR 187/2001
Ceneri		Secondo DPR 187/2001
Proteine		Secondo DPR 187/2001

15.2 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Standard	Limiti
CBT	UFC/g	< 10000
Muffe	UFC/g	< 10
Lieviti	UFC/g	< 10
Coliformi	UFC/g	< 10
Staphylo C+	UFC/g	< 10

15.3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Nidi formati da fettuccine di ca 3/4mm di larghezza
Colore	Grigio intenso quasi nero
Odore	Quasi neutro appena percettibile sentore di pesce
Consistenza	Prodotto secco
Sapore	Alla cottura tipico della pasta con sapore tipico di nero di seppia



15.0 DESCRIZIONE PROCESSO

Processo produttivo

1. Dosaggio ingredienti
2. Aggiunta acqua
3. Miscelazione e impasto
4. Laminazione
5. Taglio
6. Formatura
7. Essiccazione
8. Confezionamento

16.0 MODALITÀ DI UTILIZZO

Uso previsto	Target di riferimento	Categorie sensibili (consumatori)
L'uso previsto è quello alimentare Consumo previa cottura	Retail ed Export	Il prodotto non è idoneo al consumo per i celiaci e gli allergici a cereali contenenti glutine, uova, soia e senape.