



## SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

# FETTUCCINE ALLE ORTICHE

### 1.0 DETTAGLI PRODOTTO

MARCHIO	LAGAIA
PRODOTTO	FETTUCCINE ALLE ORTICHE
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta di semola di grano duro con ortiche
QUANTITÀ NOMINALE	300g e
INGREDIENTI IN ETICHETTA	Semola di GRANO DURO, UOVA, ortiche disidratate 3,5%, 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 ALLE ORTICHE
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 ALLE ORTICHE uniscono le più pregiate selezioni di grano duro 100% italiano e la squisita delicatezza delle foglie di ortica. La scelta e l'utilizzo di queste materie prime lo rendono un prodotto rustico dal sapore delicato che ben si adatta a qualsiasi condimento.</p>
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	300g ca.
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI	GRANO DURO 100% ITALIANO, ortiche disidratate 3,5%
DIFETTI	Possibili lievi rotture del nido dovute alla delicatezza del prodotto

## 2.1 ASPETTO E DIMENSIONI

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



## 3.0 FORMULAZIONE E INGREDIENTI

INGREDIENTE	% Ingr. caratterizzanti	Origine materia prima
Semola di grano duro		ITALIA
Uova pastorizzate		ITALIA
Ortiche	3,5%	ITALIA
Sale marino	0,4%	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	1211/286	14%	908/214
Grassi totali g	1,9	3%	1,4
- di cui saturi g	0,5	3%	0,4
Carboidrati g	55	21%	41,3
- di cui zuccheri g	1,1	1%	0,8
Fibre g	2,3		1,7
Proteine g	11	22%	8,3
Sale g	0,4	7%	0,3

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
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 3/4 mm di larghezza
Colore	Grigio verde con screziature
Odore	Neutro privo di note anomale o estranee
Consistenza	Prodotto secco
Sapore	Alla cottura tipico della pasta con sapidità tipica dell'ortica



## 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.