



SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

FETTUCCINE AL GRANO DURO SENATORE CAPPELLI AL VINO

1.0 DETTAGLI PRODOTTO

MARCHIO	LAGAIA
PRODOTTO	FETTUCCINE AL GRANO DURO SENATORE CAPPELLI AL VINO
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta di semola di grano duro senatore Cappelli
QUANTITÀ NOMINALE	300g e
INGREDIENTI IN ETICHETTA	Semola di GRANO DURO senatore Cappelli, vino bianco, UOVA

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 GRANO DURO SENATORE CAPPELLI AL VINO
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 GRANO DURO SENATORE CAPPELLI AL VINO uniscono la più pregiata selezione di grano duro italiana alla tradizionale lavorazione. Questa varietà di grano selezionata intorno al 1915 per le sue caratteristiche proprietà, viene dedicata al senatore Cappelli che attraverso le sue politiche agrarie nei territori pugliesi sostenne lo sviluppo e l'affermazione di questa varietà. Questa ricchezza del nostro territorio viene oggi sapientemente valorizzata nel nostro laboratorio per una continua ricerca di eccellenza.</p>
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	300g ca.
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI	GRANO DURO varietà senatore Cappelli da agricoltura biologica
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
Farina di grano duro senatore Cappelli	> 96	ITALIA
Acqua	< 4%	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

	Valori nutrizionali medi per 100g	% R.I.	Valori nutrizionali medi per porzione 75g
Porzioni per confezione: 4 ca.			
Energia - Kj/Kcal	1485/350	18%	1114/263
Grassi totali g	1	1%	0,8
- di cui saturi g	0,0	0%	0,0
Carboidrati g	72	28%	54
- di cui zuccheri g	3,0	3%	2,3
Fibre g	2,5		1,9
Proteine g	12	24%	9,0
Sale g	0,1	2%	0,08

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
Allergeni da cross contamination	Può contenere tracce di UOVA, 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	Idoneo



10.0 CLAIMS

Potenziali claim utilizzabili	Prodotto vegetariano Vegano 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	Paglierino chiaro
Odore	Neutro quasi impercettibile privo di note anomale o estranee
Consistenza	Prodotto secco
Sapore	Alla cottura tipico della pasta privo di note anomale



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	HO.RE.CA	Il prodotto non è idoneo al consumo per i celiaci e gli allergici a cereali contenenti glutine, uova, soia e senape.