



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod. stp

REVISIONE N° 10

DATA: 02/09/2019

Pagina 1 di 2

Riproduzione parziale e/o totale vietata. – Questo documento e' di proprieta' dell'Azienda e non puo' essere usato, riprodotto o reso noto a terzi, senza il consenso di questa ultima.

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita, le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-microbiologiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.

Specifiche tecniche generali

PRODOTTO:	Artusini sottili con prosciutto crudo cottura 1 minuto.
	
CODICE PRODOTTO	NPFC.ART.PRC.0250
EAN 13	8033020823481
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pasta fresca all'uovo con ripieno pastorizzata
PRODUTTORE:	Pastificio Artusi S.r.L Padova
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	CE E7D4L IT
INGREDIENTI:	INGREDIENTI DELLA PASTA: semola di GRANO duro di origine Italiana, farina di GRANO tenero tipo "00" di origine Italiana del Consorzio Agri Nord Est 2 PASSI, UOVA fresche CAT. A da galline allevate a terra di origine Italiana 28%. RIPIENO: prosciutto crudo stagionato (carne di suino, sale)20%, mortadella Bologna IGP (carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante : E 301 ,conservante :E 250)20%,carne suina 18%,carne bovina 18%,Parmigiano Reggiano DOP (LATTE vaccino, sale, caglio animale)12%,vino rosso, SEDANO , carota, cipolla, aglio, piante aromatiche.
ALLERGENI:	* SONO EVIDENZIATI NEGLI INGREDIENTI IN GRASSETTO . Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche pesce – crostacei - molluschi-ovo prodotti-cereali contenenti glutine-latte e derivati- sedano-frutta a guscio, SOSTANZE ALLERGENICHE DIRETTIVE 2003/89/CE: GLUTINE-UOVA.
PERCENTUALE DI RIPIENO :	La percentuale di ripieno è del 40/45% sul prodotto finito.
CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ED EVENTUALI CONTROLLI EFFETTUATI:	Uova di gallina intere sguosciate,omogeneizzate,pastorizzate,refrigerate di <u>provenienza Italiana</u> , il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti.Semola di grano duro di <u>provenienza Italiana</u> prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscele di grani duri liberata da sostanze estranee e dalle impurità .Farina di grano tenero tipo "00" di <u>provenienza Italiana</u> ,prodotto granulare molto fino (POLVERE),ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscele di grani teneri liberata da sostanze estranee e dalle impurità (calibrata e raffinata),utilizziamo carne a pezzi interi cotta nel nostro stabilimento con aromi freschi,Parmigiano Reggiano DOP e mortadella BOLOGNA IGP .
CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO:	Confezionato in atmosfera protettiva in sacchetto multistrato BOPP 20 BARR +  PE 60 100% riciclabile con simbolo con stampa ingredienti ed etichetta sul fronte di colore arancio con la denominazione del prodotto ,CONFORMI ALLE NORMI CEE e FDA e CONFORMI AL REG COMUNITARIO CEE N° 2004/1935-2005/1895-2006/2023 E DIRETTIVA 2002/72 E ALLA LEGISLAZIONE ITALIANA D.M 104 -DPR 772/82 -D.LGVON 152.

IMBALLO SECONDARIO:	scatola di cartone contenente 6 pz da 250g – DIMENSIONI: 297X207Xh160 mm
PESO NETTO DELLE CONFEZIONI:	250g
PALLETIZZAZIONE:	FORMATO STANDARD PALLET 80 X 120 EPAL NUMERO COLLI PER STRATO 16 NUMERO STRATI PER PALLET 10 NUMERO COLLI PER PALLET 160 ALTEZZA PALLET 1800 mm
MODO INDICAZIONE LOTTO:	AA/MM/GG esempi: L 20120201 identifica (LOTTO di produzione ,anno ,mese ,giorno).
DICHIARAZIONE CONFORMITA DELL'ETICHETTA:	Si dichiara che la stesura e/o revisione delle etichette dei prodotti aziendali viene effettuata dal nostro studio di consulenza tecnologico –legale che ne verifica la congruita' alla normativa italiana ed europea in materia (D.L.vo. 109/92)e successive modifiche ed integrazioni.
POSIZIONE DEL LOTTO:	L'etichetta sopra ogni confezione(imballo primario) riporta il n° di lotto . AA/MM/GG ,scadenza. Sull'imballo secondario è apposta la stessa etichetta sul lato del cartone.
SHELF LIFE : IN VASCHETTA ATM:	60 gg DALLA PRODUZIONE - CONSERVAZIONE A TEMPERATURA NON SUPERIORE A 4° C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD:	Parametro	Valore U.F.C/ML	METODO
	CARICA BATTERICA A 30°C	< 200	EN ISO 4833:2003
	COLIFORMI	<1	ISO 3832:2006
	ESCHERICHIA COLI	ASSENTE	ISO 16649-2:2001
	STAFILOCOCCI	ASSENTE	UNI EN ISO 6888-1:2004
	ANAEROBI	ASSENTE	ISO 15213:2003
	SALMONELLA	ASSENTE	UNI EN ISO 6579:2008
	MUFFE	<1	IO/LAB/11 MI*
	PH	Tra 5 e 6,5	MI 255 rev 5 2016
	AW	Tra 0,92 e 0,97	ISO 21807:2004

TRACCIABILITA E RINTRACCIABILITA:	Si dichiara che la nostra azienda ha predisposto ed attua una procedura volta al fine di garantire la rintracciabilita' a valle ed a monte di tutti i prodotti aziendali in ottemperanza a quanto previsto dal Reg. 178/2002/CE.
--	--

DICHIARAZIONE OGM:	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM .
---------------------------	--

NOTE TECNICHE:	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa relativa all'autocontrollo igienico e sanitario, secondo i principi dell'HACCP (Reg.852/04 – Reg.853/04) e con le normative dei paesi verso cui i prodotti sono esportati.
-----------------------	--

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Nutriente	Valore medio su 100g
Kj	923
Kcal	221
Grassi totali	13g
Acidi grassi saturi	2,2 g
Carboidrati	6 g
Zuccheri	0,7 g
Proteine	20 g
Sale	0,11 g

Approvato da Artusi Alberto RSGSA



Pastificio Artusi srl P.IVA 03346370285

Sede Laboratorio e uffici: Via Dell'artigianato 60, 35020 Casalserugo Padova

Tel. 0499126224 fax. 0499129112

alberto.artusi@pastificioartusi.com -- www.pastificioartusi.com