



Scheda Tecnica

PASTA SFOGLIA GR.250

Codice Articolo: AVE02

Informazioni generali	
Stabilimento di produzione	Pastificio Avesani s.r.l.
Nome del prodotto	Pasta sfoglia (250g)
Codice	AVE02
Denominazione legale di vendita del prodotto	Pasta fresca all'uovo
Ingredienti	<u>Ingredienti della pasta</u> : semola di GRANO duro, UOVA fresche pastorizzate 20%, acqua.
Composizione percentuale ingredienti caratterizzanti	Uova 20% sulla pasta
Shelf-life	• Giorni minimi garantiti: 60 dalla spedizione; • Giorni massimi: 90 dalla fabbricazione; • Giorni validati 120.
Codifica del Lotto	LXXXXX L (lotto), XXXXXX (5 numeri)
Codice EAN	8011242002167
Peso netto	250g e
Modalità di conservazione	4° C Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.
Istruzione per la cottura	<i>Subito in teglia</i>: disporre direttamente le lasagne in teglia con abbondante besciamella ed il condimento prescelto, cuocere in forno a 180°C per 25 minuti ca. <i>Cottura preliminare</i>: bollire 1,5 litri di acqua salata per ogni 100 g di lasagne, immergere i fogli di pasta uno alla volta e cuocere per 1 minuto. Scolare e preparare la pasta al forno con il condimento prescelto. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti ca.

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

Caratteristiche organolettiche		
Da cuocere	Aspetto	Otto fogli di pasta all'uovo, rettangolari, tipo lasagne, cilindrate con superficie liscia. Ripiegati ed interfogliati.
	Odore	Caratteristico, di pasta fresca di semola all'uovo. Odori anomali assenti.
	Colore	Giallo, senza puntature nere ed esente da colorazioni estranee.
Cotto ¹	Aspetto	Prodotto di consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura e buon nervo, senza rotture.
	Odore	Caratteristico di pasta all'uovo cotta senza note anomale.
	Sapore	Tipico della pasta all'uovo, ben caratterizzato. Esente da sapori estranei.
	Colore	Colore giallo caratteristico di pasta all'uovo, con opacità superficiale tipica della pasta cotta.

Analisi microbiologiche			
Parametri	Valori di riferimento	Unità di misura	Metodo
CBT	<10 ⁵	ufc/g	ISO 4833
Enterobatteri totali	<10 ²	ufc/g	ISO 21528 1-2
Clostridium perfringens	<10 ²	ufc/g	MIP
Bacillus cereus	<10 ²	ufc/g	MIP
Escherichia Coli	<10	ufc/g	ISO 21528 1-2
Stafilococchi aurei C+	<10	ufc/g	EN 68882
Salmonelle	Assenti	/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	Assenti	/25g	ISO 11290 -1

Analisi chimico-fisiche	
Pasta	
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Parametri merceologici	A norma di legge
Corpi estranei (metallici e non)	Assenti (corpi metallici ≥ 1.8 mm)
Pezzi rotti/aperti	< 5%
Forma	Rettangoli di pasta sfoglia
Lunghezza	245 mm ± 5 mm
Larghezza	145 mm ± 5 mm
Spessore	0,7 mm ± 0,2 mm
Unità di vendita	N° 8 fogli di pasta fresca con interposti n° 8 fogli di carta per alimenti o polipropilene
N° uova/Kg semola	4
Umidità	>24%
Attività dell'acqua (a _w)	0,92 ≤ a _w ≤ 0,97
Ceneri	≤ 1,1%
Proteine (Nx5,70)	≥ 12,5% s/s
Acidità	< 7°

Dichiarazione nutrizionale (Valori medi per 100 g di prodotto)	
Energia	1220 kJ-288 kcal
Grassi	2,9 g
Di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	52,4 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	11,9 g
Sale	0,1 g

Dichiarazioni allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)			
Tipologia	Presenza nel prodotto	Presenza sulla linea	Presenza nello stabilimento
Cereali contenenti glutine	Si (grano)	Si (grano)	Si (grano)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No	No
Latte e prodotti derivati(incluso lattosio)	No	No	No
Frutta a guscio ²	No	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

Dichiarazione OGM-free	Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM. L'etichettatura è conforme al Reg. CE 1829/2003 e al Reg. CE 1830/2003
------------------------	---

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Vaschetta in film plastico termosaldato
Materiale	PA/PP
Dimensioni	28x19,7x1,8
Atmosfera protettiva	N ₂ e CO ₂
Diciture legali e altre diciture	In italiano, francese, inglese, tedesco, spagnolo: ingredienti, peso netto, modalità di conservazione, modalità di cottura, bollo CE.
Imballaggio secondario	
Pezzi/Cartone	12
Kg/Cartone	3
Dimensioni cartone	29x19,8x15
Materiale	Cartone
Pallet	
Tipo	EUR H 120x80
Strato/pallet	8
Cartoni/strato	12
N° cartoni/pallet	96
Kg/pallet	288
Protezione pallet	Film estensibile