

	FICHA TÉCNICA	FT n. 11
	FETTUCCHINE AI FUNGHI	Rev. 6 del 19.03.2014
		Página 1 de 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Fettuccine ai Funghi		
Identificación del producto	Fettuccine ai Funghi Elite		
CÓDIGO PRODUCTO	6074		
CÓDIGO EAN 13	80104311100382		
MARCA	La Campofilone		
ANCHURA	Cm 0.4 ± 0.02		
LONGITUD	Cm 47 ± 2		
ESPESOR	Mm 0.6 ± 0.15		
CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DEL PRODUCTO	DESECACIÓN Tiempo ≥ 24 oras Temperatura ≥ 28°C ≤ 36°C		
Ingredientes	Sémola de trigo duro, huevos frescos (33,4%), setas deshidratadas (1,3%)		
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN			
ETIQUETADO	Indicaciones de las etiquetas:		
	Nombre comercial, ingredientes, humedad, peso neto, cantidad para 4 personas, Conservación, logo de certificaciones, valores nutricionales, Nutrition Facts, Consejos de cocción, Hecho y empaquetado por: Marca, características comerciales, características de utilizo y del producto, Fecha de duración mínima - Consumir preferentemente antes del: , Lote L. Código EAN 13 .		
ETIQUETADO CARTÓN	EAN 128		
EMPAQUE PRIMARIO	Tipo	Estuche	
	Material	Cartón para alimentos de celulosa pura, polietileno	
	Anchura	cm 20	
	Longitud	cm 26,5	
	Alteza	cm 3,5	
	Peso	g 60	
	Espesor	mm 0,65	
EMPAQUE SECUNDARIO	Tipo	Cartón	
	Material	Microtriple	
	Anchura	cm 27	
	Longitud	cm 42	
	Alteza	Cm 19	
	Peso	G 412	
	Espesor	mm 4	
	N. Estuche por cartón	10	
PALÉ	Tamaño	Cm 80x120	
	N. estratos	10	
	N. unidades por estratos	8	
Vida útil	24 meses después de la fecha de empaquetamiento		

Elaborado por:	CQ-Erika Marè	Revisado y aprobado por:	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------

	FICHA TÉCNICA	FT n. 11
	FETTUCCHINE AI FUNGHI	Rev. 6 del 19.03.2014
		Página 2 de 4

Conservación	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco, protegido del ingreso de luz y polución
Transporte	Por correo a temperature ambiente

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS
La Campofilone produce la pasta utilizando solamente el trigo duro producido en la región de las Marcas y huevos enteros, sin agua.
TRIGO DURO - SEMOLA
El trigo duro se cultiva en los terrenos ricos de micronutrientes de la región de las Marcas, en un clima ideal para el crecimiento de la planta: el trigo duro de las Marcas tiene un comprobado valor nutricional y tecnológico. Después de la recolección, se almacena el grano en silos expresamente diseñados, bajo una temperatura controlada y se utiliza para la producción de sémola de trigo duro: el proceso de molienda, realizado con modernas instalaciones y gracias al control y a la supervisión de La Campofilone, permite mantener todas la propiedades del trigo.
HUEVOS – HUEVO MIXTO PASTEURIZADO
<p>Los huevos, desde que se obtendrán la clara y el mixto de huevos, son producidos por gallinas para la hembra manejadas con el método "a tierra", libres de moverse en lugares espaciosos y luminosos, con estratos de paja y residuos de madera absorbente y higiénica: gracias a este método se minimizan los factores de estrés, garantizando a las gallinas un espacio suficiente (teniendo en cuenta la baja densidad por m2) para conseguir una correcta alimentación, reduciendo lo más posible los riesgos de infecciones y enfermedades.</p> <p>Se nutren las gallinas con forraje seleccionado y equilibrado, sin colorantes, compuesto por cereales nobles, no OMG, ricos de proteínas y aminoácidos esenciales, los mismos utilizados en las tradiciones de las ganaderías campesinas que conseguían productos finales sanos, perfumados y nutrientes.</p> <p>Para La Campofilone los cereales nobles, así llamados por sus proteínas y aminoácidos que el organismo no puede sintetizar, son los mejores desde el punto de vista nutricional: una gallina alimentada con cereales nobles producirá huevos con proteínas nobles y por consiguiente una mejor calidad nutricional de la pasta al huevo</p> <p>El huevo mixto pasteurizado se produce en las empresas certificadas, sujeto a serios controles microbiológicos y fisicoquímicos. La utilización de bolsas en cajas de 20 kg, garantiza la frescura de los productos.</p>

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO	
ASPECTO	homogéneo, típico, regular, bien formado y bien trabajado, superficie sin aberturas, grietas, quemaduras, asperezas
OLOR	característico de los huevos frescos, levísimo, agradable, sin notas extrañas como acidez, rancio, moho u estantío
COLOR	amarillo intenso, típico, brillante, homogéneo, sin descoloridos, sin coloraciones o manchas oscuras o puntos negros o blancos
SABOR	agradable, característico, delicado, sin notas extrañas, sin sabores excesivos u anómalos

Elaborado por:	CQ-Erika Marè	Revisado y aprobado por:	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------

	FICHA TÉCNICA	FT n. 11
	FETTUCCHINE AI FUNGHI	Rev. 6 del 19.03.2014
		Página 3 de 4

TEXTURA	típico de un producto con características artesanales
ELASTICIDAD	la pasta apenas colada se presenta flexible y "independiente"
FIRMEZA	elevada, evidente resistencia a una presión externa

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS			
PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR OBJECTIVE	VALOR TOLERANCIA
Carga bacteriana mesófila aerobia	ufc/g	< 100.000	< 500.000
E. coli Beta glucuronidase +	ufc/g	< 10	< 10
Enterobacterias totales	ufc/g	< 50	< 100
Mohos	ufc/g	< 500	< 500
Levadura	ufc/g	< 500	< 500
Staphylococcus coagulase positivos	ufc/g	< 100	*
Salmonela spp	/25 g	Ausencia/25g	*
Filth Test			
Residuos metálicos	n/225 g	ausencia	0
Residuos plásticos	n/225 g	ausencia	0
Pelos de roedores	n/225 g	ausencia	0
Residuos de insectos	n/225 g	<25	0

Elaborado por:	CQ-Erika Marè	Revisado y aprobado por:	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------

	FICHA TÉCNICA	FT n. 11
	FETTUCCHINE AI FUNGHI	Rev. 6 del 19.03.2014
		Página 4 de 4

VALORES QUIMICOSFISICOS – NUTRICIONALES - CONTAMINANTES			
Parámetro	Unidad de medida	Valor	Tolerancia
Humedad	%	<12.5	± 2
Proteínas	% s.s.	15	+/-
Cenizas	% ss	<1.30	+ 1,5
Acidez	grado	<=4	+1
Extracto Etéreo	g/100g s.s.	>3.8	± 1
Esteroles totales	g/100g s.s.	>0.20	± 0.010
Nº de huevos	nº/Kg	>=6	± 0,5
Trigo	%	Ausencia	< 0,3 %
Valores nutricionales: valor medio por 100g de producto			
K joule/Kcal	*	1580/373	
Lípidos	g/100g	4.47	de los cuales 1.4 ácidos grasos saturados
Fibras	g/100g	2.4	
Carbohidratos	g/100g	66	de los cuales 2.8 azúcar
Proteínas	g/100g	16	
Sal	g/100g	0.13 (el contenido de sal se debe a la presencia de sodio)	
Contaminantes			
Aflatoxina B1	ppb	≤ 2	*
Aflatoxinas G + B	ppb	≤ 4	
Ocratoxina A	ppb	≤ 3	*
Metales pasados	Dentro los límites de la ley		*
Pesticidas	Dentro los límites de la ley		*
OMG	Ausencia		*
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO			
Gluten de sémola de trigo duro		huevos	
Todos los otros alérgenos (directiva 2003/89/CE y sucesiva) se consideran ausentes aun en trazas			

CERTIFICATIONS
UNI EN ISO 22000:2005 Food Safety management System Certificate: Certificate n. 42519-AFSMS-ITA-SINCERT Producción de pasta al huevo y pasta al huevo especial

Elaborado por:	CQ-Erika Marè	Revisado y aprobado por:	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------