

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Rev. nº03 del 20/10/2014 Página 1 de 5
ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO		

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre del producto	Tagliatelle con huevo DELVERDE		
Denominación de venta	Pasta de sémola de trigo duro con huevo		
Cantidad	250 g		
Código del producto	79266		
Destinación de uso	Producto no idóneo para personas alérgicas o intolerantes al gluten y el huevo		
Dimensiones	Dimensiones	Valor medio	Tolerancia
	Largura	n.a.	n.a.
	Anchura	6.4 mm.	n.a.
	Altura	n.a.	n.a.
	Diámetro	65 mm.	n.a.
	Espesor	0.90 mm.	n.a.
	Peso 50 piezas		
	Tiempo de cocción	6 min.	

2. RECETA DEL PRODUCTO			
Ingrediente	Cantidad* (kg., l.)	Función (ej. ingrediente, acidificante, colorante, conservante)	Estado físico en el momento del uso (ej. polvo, seco, líquido, etc.)
Sémola de trigo duro	0.968 kg.	Ingrediente	Polvo
Ovoproducto	0.194 kg.	Ingrediente	Líquido
Agua	0.088 kg..	Ingrediente	Líquido
*Ingredientes para 1 kg. de pasta seca terminada con 12.50 % de humedad			
Declaración de los ingredientes:			
Sémola de trigo duro, huevos (19%), agua			

3. DATOS NUTRICIONALES – ITALIA/UE	
Valores nutricionales medios por 100 g de producto	
Valor energético	kcal 377 kJ 1597
Grasas	g 4,1
de las cuales Saturadas	g 1,2
Hidratos de carbono	g 68
de los cuales Azúcares	g 3,3
Proteínas	g 16
sal	g 0,05

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Rev. nº03 del 20/10/2014 Página 2 de 5
ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO		

4. DADOS NUTRICIONAIS – MERCOSUR	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porção de 80g (2 y ½ lâminas) / Porción de 80 g. (2 y ½ láminas):	
Quantidade por porção / Cantidad por porción	%VD *
Valor energético / Valor energético	292 kcal = 1237 kJ 15%
Carboidratos / Hidratos de carbono	54 g. 18%
Proteínas / Proteínas	12 g. 16%
Gorduras totais / Grasas totales	2,8 g. 2%
Gorduras saturadas / Grasas saturadas	1,0 g. 5%
Gorduras trans / Grasas trans	0 g. **
Fibra alimentar / Fibra alimentaria	2,3 g. 9%
Sódio / Sodio	22 mg. 1%
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Os seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. % Valores Diarios tomando como base una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) % Valor diário não estabelecido. % Valores Diarios no establecidos.	

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Parâmetro	Valor medio	Intervalo	Limite legal ¹
Humedad	12.50 %	+0 / - 2.5	≤ 12.50 %
Cenizas	0,94%	No especificado	≤ 1,10 % sobre s.s.
Proteínas (N*5.70)	15%	± 0.5	≥ 12,50% sobre s.s.
Extracto etéreo	4%	No especificado	≥ 2,80% sobre s.s.
Esteroles		No especificado	≥ 0,145% sobre s.s.
Acidez ²	4°	± 1	≤ 5°

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS							
Microorganismo	Plano de muestreo		Limite legal ³		Limite empresarial		Método de análisis
Carga Bacteriana Total a 30°C y a 22°C	5	2	10 ⁴ ufc/g.	10 ⁶ ufc/g.	10 ³ ufc/g.	10 ⁵ ufc/g.	ISO 4833/1991 e ISO 4833/1992
Staphylococcus Aureus	5	2	10 ² ufc/g.	10 ³ ufc/g.	10 ufc/g.	10 ² ufc/g.	ISO 6888-1/2003
Enterobacteriaceae	5	2	10 ucf/g.	10 ² ucf/g.	10 ufc/g.	10 ² ufc/g.	ISO 21528-2/2004
Salmonella	5	0	Ausente en 25 g.		Ausente en 25 g.		EN ISO 6579/1993

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Rev. nº03 del 20/10/2014 Página 3 de 5
ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO		

Levaduras y mohos	5	2	-	-	10 ² ufc/g.	10 ³ ufc/g.	ISO 7954/1987
-------------------	---	---	---	---	---------------------------	---------------------------	---------------

7. SHELF LIFE	
Shelf Life	Consumir preferiblemente antes de
Durabilidad	24 meses
Vida residual mínima en el momento de la expedición al Cliente	16 meses
Instrucciones para la conservación	Conservar en lugar fresco y seco

8. INFORMACIONES DE PRODUCTO Y ESTÁNDAR			
	NO SATISFACTORIO	ACEPTABLE	PRODUCTO IDEAL
Aspecto	Dimensiones formato fuera del intervalo de tolerancia, defectos individuales o presencia de fragmentos superior al 10% p/p	Presencia de fragmentos inferior al 10% p/p	Dimensiones conformes con los valores nominales, la superficie es seca y opaca, puede haber algunos “puntos oscuros” debidos a defectos naturales e inevitables. El color es amarillo intenso típico de la pasta con huevo secada a temperaturas medio-bajas. Ausencia de los defectos típicos como quemaduras, veteado y pasta pegada.
Olor	Presencia de olores extraños	/	Típico de la pasta seca de sémola con huevo.
Consistencia	Trozos demasiado blandos (que se rompen si se tira suavemente) o duros, trozos completa o parcialmente rotos, evidente pegajosidad.	Sabor “Al dente”	Sabor “Al dente” Los trozos se presentan elásticos, no pegajosos.

8.1 ESTÁNDARES VISUALES

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Rev. n°03 del 20/10/2014 Página 4 de 5
ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO		

Producto desnudo 	Producto confeccionado 
--	---

9. INFORMACIONES SOBRE LOS ALÉRGENOS	
EU etiquetado alérgenos según Dir. 2003/89 y sucesivas modificaciones.	Ingrediente presente o no presente
Cereales que contienen gluten y productos derivados	presente
Crustáceos y productos a base de crustáceos	no presente
Huevos y productos a base de huevos	presente
Pescado y productos a base de pescado	no presente
Cacahuets y productos a base de cacahuets	no presente
Soja y productos a base de soja	no presente
Leche y productos a base de leche (incluido el lactosio)	no presente
Fruta con cáscara	no presente
Apio y productos a base de apio	no presente
Mostaza y productos a base de mostaza	no presente
Semillas de sésamo y productos derivados	no presente
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./Kg. o 10 mg./l. expresados como SO ₂	no presente
Altramuces y productos a base de altramuces	no presente
Moluscos y productos a base de moluscos	no presente

10. INFORMACIONES SOBRE EL PACKAGING	
10.1 Packaging en contacto con el alimento (Packaging primario)	
Descripción del material	Coextruido mate + Cast Polipropilene
Dimensiones (largo x ancho x alto)	70 mm. x 70 mm. x 280 mm.
Código de barras	8006680040918
10.2 Packaging Fardo (Packaging Secundario)	
Descripción del material	Cartón
Dimensiones (largo x ancho x alto)	418 mm. x 167 mm. x 309 mm.

	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Rev. nº03 del 20/10/2014 Página 5 de 5
ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO		

10.3 Packaging Fardo (Packaging Secundario): Etiqueta del cartón	
Descripción del material	Etiqueta adhesiva
Código de barras	18006680040915

11. INFORMACIONES SOBRE EL CÓDIGO DE BARRAS	
11.1 Informaciones sobre el producto	
Código de barras del producto	8006680040918
Formato del código de barras	EAN 13
11.2 Informaciones exteriores del fardo	
Código de barras del producto	18006680040915
Formato del código de barras	ITF14

12. PACKING DATA	
Peso bruto fardo (kg.)	3.5
Unidades por fardo	12
Altura de la capa (cm.)	30.9
Fardos por capa	14
Fardos por palé	56
Numero de capas	4
Tipo de palé (EU/DO/CH)	EU

NOTAS

1: D.P.R n° 187 del 09/02/200.

2: el grado de acidez está expresado por el número de centímetros cúbicos de solución alcalina normal necesaria para neutralizar 100 gramos de sustancia seca.

3: referencias oficiales: *Circular del Ministerio de Sanidad n° 32 del 03/08/1985* y **Reglamento (CE) 2073/2005**.

4: **n** = número de unidades (paquetes) que forman la muestra; **c** = número de unidades de muestra cuyos valores son superiores a **m** o están comprendidos entre **m** y **M**; **m** = valor esperado o valor guía; **M** = valor máximo permitido en un número limitado de muestras.

Redactado por ACQ	Aprobado por RAQ
-------------------	------------------