

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT n. 04
	<b>LINGUINE</b>	Rev. 6 del 02.02.2015
		Página 1 de 5

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Linguine		
<b>Identificación del producto</b>	Linguine Elite		
<b>CÓDIGO PRODUCTO</b>	6050		
<b>CÓDIGO EAN 13</b>	8014311100313		
<b>MARCA</b>	La Campofilone		
<b>ANCHURA</b>	Cm 0.23 ± 0.02		
<b>LONGITUD</b>	Cm 47 ± 2		
<b>ESPESOR</b>	Mm 0.6 ± 0.15		
<b>CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>DESECACIÓN</b> Tiempo ≥ 24 horas Temperatura ≥ 28°C ≤ 36°C		
<b>Ingredientes</b>	Sémola de trigo duro, huevos frescos (33,4%)		
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN</b>			
<b>ETIQUETADO</b>	<b>Indicaciones de las etiquetas:</b>		
	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 .		
<b>ETIQUETADO CARTÓN</b>	EAN 128		
<b>EMPAQUE PRIMARIO</b>	<b>Tipo</b>	Estuche	
	<b>Material</b>	Cartón para alimentos de celulosa pura, polietileno	
	<b>Anchura</b>	cm 20	
	<b>Longitud</b>	cm 26,5	
	<b>Alteza</b>	cm 3,5	
	<b>Peso</b>	g 60	
	<b>Espesor</b>	mm 0,65	
<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>	<b>Tipo</b>	Cartón	
	<b>Material</b>	Microtriple	
	<b>Anchura</b>	cm 27	
	<b>Longitud</b>	cm 42	
	<b>Alteza</b>	Cm 19	
	<b>Peso</b>	G 412	
	<b>Espesor</b>	mm 4	
	<b>N. Estuche por cartón</b>	10	
<b>PALÉ</b>	<b>Tamaño</b>	Cm 80x120	
	<b>N. estratos</b>	10	
	<b>N. unidades por estratos</b>	8	
<b>Conservación</b>	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco, protegido del ingreso de luz y polución		

<b>Elaborado por:</b>	CQ-Erika Marè	<b>Revisado y aprobado por:</b>	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT n. 04
	<b>LINGUINE</b>	Rev. 6 del 02.02.2015
		Página 2 de 5

<b>Transporte</b>	A temperatura ambiente
-------------------	------------------------

<b>CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS</b>
La Campofilone produce la pasta utilizando solamente el trigo duro producido en la región de las Marcas y huevos enteros, sin agua.
<b>TRIGO DURO - SÉMOLA</b>
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.
<b>HUEVOS – HUEVO MIXTO PASTEURIZADO</b>
<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 m<sup>2</sup>) 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>

<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO</b>			
<b>ASPECTO</b>	homogéneo, típico, regular, bien formado y bien trabajado, superficie sin aberturas, grietas, quemaduras, asperezas		
<b>OLOR</b>	característico de los huevos frescos, levísimo, agradable, sin notas extrañas como acidez, rancio, moho u estantío		
<b>COLOR</b>	amarillo intenso, típico, brillante, homogéneo, sin descoloridos, sin coloraciones o manchas oscuras o puntos negros o blancos		
<b>SABOR</b>	agradable, característico, delicado, sin notas extrañas, sin sabores excesivos u anómalos		
<b>TEXTURA</b>	típico de un producto con características artesanales		
<b>ELASTICIDAD</b>	la pasta apenas colada se presenta flexible y "independiente"		
<b>Elaborado por:</b>	CQ-Erika Marè	<b>Revisado y aprobado por:</b>	RAQ-Paolo Lanciotti

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT n. 04
	<b>LINGUINE</b>	Rev. 6 del 02.02.2015
		Página 3 de 5

<b>FIRMEZA</b>	elevada, evidente resistencia a una presión externa
----------------	---

<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>			
<b>PARÁMETRO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR OBJETIVO</b>	<b>VALOR TOLERANCIA</b>
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	*
<b>Filth Test</b>			
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

<b>Elaborado por:</b>	CQ-Erika Marè	<b>Revisado y aprobado por:</b>	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT n. 04
	<b>LINGUINE</b>	Rev. 6 del 02.02.2015
		Página 4 de 5

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

<b>CERTIFICACIONES</b>
<p><b>Product Certificate</b>  <i>Certificación de producto agroalimentario</i>            Certificado n. CERT-133-2004-PC-ROM-DNV            Pasta seca al huevo.            Especificación técnica del producto: pasta seca al huevo con ingredientes de origen nacional</p>
<b>CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes de origen nacional: todos los ingredientes empleados en la producción de la pasta (sémola y huevos) son de origen nacional</li> <li>• Tecnología de producción: proceso de desecación lento en celas con temperatura máx. 36°C</li> <li>• Ausencia colorantes sintéticos</li> </ul>

<b>Elaborado por:</b>	CQ-Erika Marè	<b>Revisado y aprobado por:</b>	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FT n. 04
	<b>LINGUINE</b>	Rev. 6 del 02.02.2015
		Página 5 de 5

<p><b>Product Certificate UNI EN ISO 22005:2008</b>  <i>Certificado n. CERT-134-2004-PC-ROM-SINCERT</i>  Trazabilidad en las cadenas agroalimentarias</p>
<p><b>CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN</b></p>
<p><b>La certificación de "Filiera agroalimentarias" se refiere a las empresas de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de huevo mixto pasteurizado</li> <li>• Almacén trigo</li> <li>• Elaboración trigo- producción sémola de trigo duro</li> <li>• Producción pasta</li> </ul> <p><b>Procesos implicados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recogida y almacén trigo duro</li> <li>• Producción sémola de trigo duro</li> <li>• Producción huevo mixto pasteurizado</li> <li>• Producción y embalaje pasta al huevo</li> </ul>
<p><b>IFS Food Certificate :</b>  <i>IFS Certificado n. 31845-2008-AIFS-ITA-SINCERT Higher Level ,</i>  IFS Food Standard, Vers. 6 January 2012  Producción de pasta seca al huevo y pasta seca al huevo especial confeccionada en estuche de cartón y plástico</p>
<p><b>BRC Food Certificate</b>  BRC Certificate N. 31609-2008-ABRC-ITA-SINCERT, Grade A  BRC Registration number 9303523  Global Standard for Food Safety, Issue 6: July 2011 p  Producción de pasta seca al huevo y pasta seca al huevo especial confeccionada en estuche de cartón y plástico</p>
<p><b>UNI EN ISO 22000:2005</b>  Food Safety management System Certificate: Certificate n. 42519-AFSMS-ITA-SINCERT  Producción de pasta al huevo y pasta al huevo especial</p>

<b>Elaborado por:</b>	CQ-Erika Marè	<b>Revisado y aprobado por:</b>	RAQ-Paolo Lanciotti
-----------------------	---------------	---------------------------------	---------------------