

	FICHA TÉCNICA	A5-P02
	Paciocchi cacio e pepe	Cod. 704S
PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO ULTRA CONGELADA		Rev.: 17/06/2016 VERIFICADO POR : RQ

INGREDIENTES

Pasta (60%): harina de TRIGO blando "00" – HUEVOS (22%) - sémola de TRIGO duro.

Relleno (40%): PECORINO Romano (de oveja) (49%) - QUESO ricotta (suero de LECHE de vaca, LECHE, crema de LECHE, sal, corrector de acidez: ácido cítrico, ácido láctico)- fibra vegetal - pimienta (0,3%).

INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS

Ref. Anexo II del Reg. UE 1169/2011 y posteriores modificaciones


Probable traza no intencional (contaminación cruzada)*

Presencia en el producto	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y derivados	X			
Huevos y productos derivados	X			
Leche y productos a base de leche (lactosa)	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja		X	X	
Fruta con cáscara y productos derivados °		X	X	
Apio y productos a base de apio		X	X	
Mostaza y productos a base de mostaza		X	X	
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo		X		X
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos (concentraciones > 10mg/kg expresados en SO ₂)		X	X	
Moluscos y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X

* por traza se entiende la sustancia residual de más de 1 mg/kg en el producto acabado

° almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces comunes (*Juglans regia*), nueces de anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces de pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), nueces del Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces del Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (valores medios)

DIMENSIONES MEDIAS (mm)	LONGITUD	38±2
	ANCHURA	38±2
	ALTURA	16±2
PESO MEDIO (g):		12±0,5
NÚMERO DE PIEZAS EN 100G		8
PORCENTAJE PASTA/RELLENO (±2)		60/40
ESPESOR PASTA (mm)		0,8±0,1
TIEMPO DE COCCIÓN ACONSEJADO		5min
CONSEJOS PARA SU USO	 <p>Ponga a hervir el agua con sal, eche la pasta todavía congelada y deje cocer, después de que haya vuelto a hervir el agua, durante el tiempo de cocción aconsejado; escurra y condimente a su gusto</p>	

DECLARACIÓN OGM

El producto no deriva de ingredientes OGM, es conforme al Reg. CE N°1829/2003 y posteriores modificaciones y al Reg. CE N°1830/2003 (sobre la base de las declaraciones y los documentos recibidos por nuestros proveedores de materias primas)

	FICHA TÉCNICA		A5-P02
	Paciocchi cacio e pepe		Cod. 704S
PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO ULTRACONGELADA		Rev.: 17/06/2016	VERIFICADO POR : RQ

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	producto bien formado y bien cortado, de forma típica, pieza homogénea, íntegro.
COLOR	amarillo, homogéneo; relleno de color blanco. Ausencia de coloraciones anómalas o manchas.
SABOR	típico y delicado. Ausencia de sabores anómalos o excesivos.

FECHA DE CADUCIDAD Y ENVASADO

PRODUCTO ULTRACONGELADO				
MODALIDADES DE TRANSPORTE Ref. D.M. 25/09/1995 n. 493			Temperatura de transporte: -18°C (límite -15°C)	
ALMACENAMIENTO	en el frigorífico (0/4°C)		24 horas	El producto, una vez descongelado, no se puede volver a congelar
	compartimento del hielo (0/-6°C)		3 días	
	En el congelador	* (-6°C)	1 semana	
		** (-12°C)	1 mes	
		*** **** (-18°C)		

PESO NETO	3x1kg – no se vende individualmente		PESO BRUTO	3,3kg	DATOS ESCRITOS EN EL EMBALAJE	
EMBALAJE PRIMARIO	bolsa de PET/PE			denominación de venta - código producto – TMC - lote – horario de envasado		
EMBALAJE SECUNDARIO	CARTÓN			denominación de venta - código producto –		
	DIMENSIONES		283 x 213 h161 mm		lista ingredientes – peso neto - lote – fecha	
	EAN13		8011921005687		de producción– TMC – nombre productor –	
	GS1-128 compuesto por AI (01), (15), (10)			sede de la fábrica - EAN13 – EAN 128		
PALETIZACIÓN	EUR cm120x80x15h			14 cartones x 11 capas - 154 cartones/pallet		
	USA cm100x120x15h			17 cartones x 11 capas - 187 cartones/pallet		

PERFILO ANALÍTICO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Ref. Circ. Min.San. n. 32 -3 Agosto 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobios mesófilos 32°C)			<3x10^5 ufc/g
	Estafilococos	<1x10^2 ufc/g	Salmonella - Listeria	ausente /25g
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS	pH	< 7	Aw	0,90±0,05
			UR	>24%