



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. 02 DEL
21/11/2014
TJTA002

PRODOTTO	TAJARIN AL TARTUFO 250g	
Denominazione merceologica	Pasta di semola di grano duro all'uovo con tartufo	
Ingredienti	semola di grano duro, uova 20%, tartufo (Tuber Aestivum Vitt.) tritume 3%, aroma 0,3%.	
allergeni	glutine, uova	
allergeni da contaminazione crociata	frutta con guscio, molluschi, pesce, solfiti,soia.	
ogm	free	
tempo di cottura	3 minuti	
shelf life	35 mesi	
condizioni di conservazione consigliate	luogo fresco ed asciutto	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI espressi in 100g		
Kcal / Kj	369 / 1551	
Grassi	5,1 g	
- di cui acidi grassi saturi	1,1 g	
Carboidrati	65 g	
- di cui zuccheri	2,5 g	
Fibre	3,5 g	
Proteine	14 g	
Sodio	0,03 g	
Sale	0,08 g	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Carica batterica totale	10.000 g/UFC Max	
Stafilococco aureus	500 g/UFC Max	
Muffe	500 g/UFC Max	
Coliformi totali	100 g/UFC Max	
Salmonella	assente in 25g	
PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
Umidità	12,5% Max	
Ceneri	1,1% s.s. Max	
Sostanze azotate (N x 5,7)	11% Min	
Grassi	2,8 g Min	
CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE		
quantità nominale	250g	
tipologia	sacchetto polipropilene coestruso 40 my idoneo al contatto con alimenti	
dimensioni	100 x 60 x 370 mm	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO		
tipologia	cartone TBST / 365 / C	
dimensioni	375 x 290 x 275 mm	
peso lordo	3,0 kg	
CARATTERISTICHE LOGISTICHE		
codice ean	8031175 00800 5	
nr pz per cartone	10	
nr cartoni per strato	8	
nr strati per pallet	7	
dimensioni pallet	80 x 120 x 230 cm	volume: 2,21 mc