|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAZIONE COMMERCIALE** | FARFALLE PASTA ALL’UOVO CON TARTUFO – 250g |
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | FARFALLE PASTA ALL’UOVO CON TARTUFO |
| **CODICE ARTICOLO: OD05CE009**  | **CODICE EAN:** 8010939614966 | **CODICE INTRA: 19021990** |
| **DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA’ DI UTILIZZO,CONSERVAZIONE** | Cuocere in acqua salata e bollente per 7-8 minuti.Conservare in luogo fresco e asciutto |
| **SHELF LIFE** | 30 MESI | **SHELF LIFE RESIDUA** | 24 MESI |
| **INGREDIENTI** | Semola di **grano** duro, **uova** 30%, tartufo d’estate (Tuber aestivum Vitt.) 2%, succo di tartufo d'estate 2%, aroma. |
| **INFORMAZIONI ALLERGENICHE** | Contiene glutine e uova. Può contenere **molluschi, soia e senape.** |
| **OGM** | Il prodotto non contiene OGM |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** | CBT  | < 1.000.000 UFC/g |
| Escherichia coli | < 1000 UFC/g |
| Bacillus cereus | < 1000 UFC/g |
| Salmonelle  | Assente  |
| Stafilococchi coagulasi positivi | < 1000 UFC/g |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE** | Umidità | < 12%  |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | Aspetto | Tipico  |
| Colore | Giallo intenso |
| Consistenza | Prodotto essiccato, ruvido al tatto |
| Odore e sapore | Tipico dell’uovo e del tartufo |
| **VALORI NUTRIZIONALI (espressi in g per 100 g di prodotto)** | Energia  | 1648 kJ / 389 kcal |
| Grassi | 4,0  |
| Di cui acidi grassi saturi | 1,0  |
| Carboidrati | 74  |
| Di cui zuccheri | 4,7 |
| Proteine | 13  |
| Sale  | 0,15 |
| CARATTERISTICHE UNITA’ DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO |
| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | Sacchetto + scatola |
| Altezza / Profondità / Larghezza | 22,5 cm / 6 cm / 12,5 cm |
| **CARATTERISTICHE IMBALLO** | Tipo Imballo | Cartone doppio strato |
| Pezzi / Cartone | 12 |
| Peso Lordo | 3,85 kg |
| Altezza / Profondità / Larghezza | 24,50 cm / 39,80 cm / 26,50 cm |
| **CARATTERISTICHE PALLET** | Tipo pallet | EURO 80 x 120 cm |
| Imballi per strato | 9 |
| Strati per pallet | 8 |
| Imballi per pallet | 72 |
| Peso lordo pallet | 277,20 kg |
| Altezza pallet | 216 cm |

### Diagramma di FLUSSO

Approvvigionamento materie prime necessarie

Dosaggio ingredienti

Impasto meccanico

Estrusione

Essiccazione

Confezionamento

Chiusura sacchetti

Riempimento manuale sacchetti