



Scheda tecnica prodotto  
Pasta all'uovo Reginette  
500 g

Eurocatering

Mod. Rev. 01 del 21/03/2019

Data scheda 21/03/2019

Stabilimento di produzione	PASTIFICIO FIRMANUM SOC . COOP. via Dell' Industria 22 Fermo loc. san Marco 63900 (FM) P. IVA: 02223460441 albo soc. coop. A m.p.C10343 <a href="http://www.pastadimauro.com">www.pastadimauro.com</a> – <a href="mailto:info@pastadimauro.com">info@pastadimauro.com</a> Tel. 0734277338-cell. 3319323900
Nome del prodotto	Reginette
Codice articolo	126
Descrizione	Pasta secca di semola di grano duro all'uovo estrusa con trafilatura in Bronzo essiccata a bassa temperatura
Ingredienti	Semola di grano duro Italiano 100%, uova fresche da galline allevate a terra Italiane (30%)  Contiene allergeni : Uova e Glutine
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Tempo di conservazione	24 mesi
Istruzione per la cottura	Portare l'acqua ad ebollizione, salare a piacimento, versare la pasta e cuocere per 4 minuti
Codice EAN confezione	8054615567126
Confezione 500 g	Vassoio in cartone
	Prodotto termo sigillato con la pellicola in Film perforato
	Dimensioni mm 220 x 150 x 70H
Codice EAN imballo	18054615567126
Imballo	Peso netto cartone 5 kg Peso lordo cartone 6,05 kg x 10 confezioni 500 g
	Dimensioni mm 400 x 400 x 250 H
Pallet	EPAL 1200 x 800 mm Totale cartoni 42 (6 cartoni x strato per 7 file) Altezza totale 1900 mm



Scheda tecnica prodotto  
Pasta all'uovo Reginette  
500 g

Eurocatering

Mod. Rev. 01 del 21/03/2019

Data scheda 21/03/2019

Analisi microbiologiche	Valori	Limiti e riferimenti legislativi
Carica batterica mesofila	5.500 ufc/g	< 10.000 Circolare Ministero della Sanità n. 32 del 03 agosto 1985
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 500 Regolamento CE/2073/2005
Stafilococchi coagulasi positivi	530 ufc/g	< 1.000 Circolare Ministero della Sanità n. 32 del 03 agosto 1985
Salmonella spp	Assente in 25 g	Assente in 25 g Regolamento CE/2073/2005

Analisi chimico-fisiche	Valori	Limiti e riferimenti legislativi
Umidità	9,65%	≤ 12,5% DPR 41/2013
Ceneri	1,06 % (su 100 g di s.s.)	≤ 1,1% riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013
Proteine (Nx5,70)	18,14 % (su 100 g di s.s.)	≥ 12,5% riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013
Acidità	1,99° (su 100 g di s.s.)	≤ 5° DPR 41/2013
Estratto etereo	4,56 % (su 100 g di s.s.)	≥ 2,5 riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013
Steroli (colesterolo+0,05 % di fitosteroli)	0,215 % (su 100 g di s.s.)	≥ 0,130 g riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013



Scheda tecnica prodotto  
Pasta all'uovo Reginette  
500 g

Eurocatering

Mod. Rev. 01 del 21/03/2019

Data scheda 21/03/2019

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	Per 100 g di prodotto
Valore energetico	373 kcal 1577 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi acidi grassi monoinsaturi acidi grassi polinsaturi	4,17 g 1,21 g 1,63 g 1,33 g
Carboidrati di cui zuccheri amido	65,95 g 2,19 g 63,76 g
Proteine	16,4 g
Fibra	2,90 g
Sale	1,56 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	Per 62,5 g di prodotto
Valore energetico	233 kcal 985 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi acidi grassi monoinsaturi acidi grassi polinsaturi	2,60 g 0,75 g 1,02 g 0,83 g
Carboidrati di cui zuccheri amido	41,22 g 1,37 g 39,85 g
Proteine	10,2 g
Fibra	1,81 g
Sale	0,97 g