



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TAGLIATELLE SFOGLIAGREZZA 1000 G –
RISTORANTE

Cod. Articolo: 11285

Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 3

Pag. 1

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Nome Commerciale:	TAGLIATELLE 1000 g
Marchio:	RANA
Codice articolo:	11285
Aspetto:	Fettuccia rettangolare con bordi lisci
Dimensioni:	215/245 x 7 x 1.05 mm
Ingredienti caratterizzanti:	Uova 18%



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Vita totale del prodotto:	60 gg
Conservazione:	A +4/6°C. Una volta aperto conservare per max. 3 giorni in frigorifero.
Modo di utilizzo:	Il prodotto deve essere consumato previa cottura, seguendo le indicazioni riportate in etichetta.
Tempo di cottura:	2 minuti



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TAGLIATELLE SFOGLIAGREZZA 1000 G –
RISTORANTE

Cod. Articolo: 11285

Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 3

Pag. 2

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo di confezione:	Sacchetto
Dimensioni confezione:	390 x 150 mm
Tara Confezione:	12 g
Natura confezione:	OPA + PE

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Natura scatola:	Cartone microonda
Dimensioni:	330 x 200 x 200 mm
N° Confezioni per scatola:	3 da 1000 g pari a 3 Kg

ULTERIORI INFORMAZIONI

Atmosfera modificata:	O ₂ : < 1 % - CO ₂ : ~ 50% - N ₂ : ~ 50%
Caratteristiche chimico – fisiche:	Aw: valore medio 0.96 Umidità della pasta: > 24%



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TAGLIATELLE SFOGLIAGREZZA 1000 G –
RISTORANTE

Cod. Articolo: 11285

Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 3

Pag. 3

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	1212 kJ / 286 kcal
Grassi	2.8 g
di cui saturi	0.8 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	1.3 g
Proteine	11 g
Sale	0.07 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TEST		VALORE MEDIO	VALORE MASSIMO
CONTA MICROBICA TOTALE	UFC/g	1.000	10.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/g	<10	10
E. COLI	UFC/g	<10	10
LIEVITI	UFC/g	<100	100
MUFFE	UFC/g	<100	100
SOLFITO RIDUTTORI	UFC/g	<10	10
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	<100	100
STREPTOCOCCI FECALI	UFC/g	<100	100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	100
LISTERIA M.	in 25 g	Assente	Assente
SALMONELLA spp.	in 25 g	Assente	Assente

N.B. I valori sopra riportati si riferiscono al prodotto a fine produzione.



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TAGLIATELLE SFOGLIAGREZZA 1000 G –
RISTORANTE

Cod. Articolo: 11285

Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 3

Pag. 4

ALLERGENI

ALLERGENI DA LEGISLAZIONE	PRESENTI NEL PRODOTTO
1. Cereali contenenti glutine	X
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	
3. Uova e prodotti a base di uova	X
4. Pesce e prodotti a base di pesce	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	
6. Soia e prodotti a base di soia	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	
8. Frutta a guscio	
9. Sedano e prodotti a base di sedano	
10. Senape e prodotti a base di senape	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	
13. Lupini e prodotti a base di lupini	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Rischio di "Cross Contamination": N.A.



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TAGLIATELLE SFOGLIAGREZZA 1000 G –
RISTORANTE

Cod. Articolo: 11285

Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 3

Pag. 5

