



PASTIFICIO

SCHEDA TECNICA / DATA SHEET
PASTA FRESCA / FRESH PASTA
TAJARIN ALL'UOVO (20%)
EGG TAJARIN (20%)
VASCHETTA / PAN

F_STPF 01

REV. 03 DEL 10/08/2020

Compilato da / Filled by: Stefania Negro

Approvato da / Approved by:

Alessandro Madeo

Pag./Pg 1 a 5

1. Denominazione merceologica / Commodity-related description

Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo / Durum wheat semolina fresh egg pasta

2. Denominazione commerciale di Vendita / Sales denomination

TAJARIN ALL'UOVO / EGG TAJARIN

3. Sede dello Stabilimento (legale e operativa) / Company address

PASTIFICIO ALFIERI SRL

Via Riez, 9

12050 MAGLIANO ALFIERI (CN) – ITALIA

tel. +39 0173 266 052 - fax +39 0173 66341 - info@alfieripasta.it

4. Referenti / Contacts

Responsabile stabilimento / Production Manager: Alessandro Madeo alessandro@alfieripasta.it

Responsabile qualità / Quality Manager: Stefania Negro stefania@alfieripasta.it

Emergenze / Emergency: 333 733 8246

5. Descrizione del prodotto / Product description



Pasta fresca lunga liscia a matassa / Skein long fresh pasta

Lunghezza media 45,0 cm / Average Length 45,0 cm

Larghezza media 1,0 mm / Average Width 2,0 mm

Spessore medio 0,9 mm / Average Depth 0,9 mm

Colore giallo lucido / Yellow pasta

Laminata a freddo e pastorizzata / Cold-rolled and pasteurized pasta

Matassata a mano / Handmade packaged

Confezionata in atmosfera protettiva / Packaged in a protective atmosphere

6. Ingredienti / Ingredients

Semola di GRANO duro, UOVA fresche pastorizzate DA ALLEVAMENTO A TERRA (20%)

Durum WHEAT semolina, fresh pasteurized BARN EGGS (20%)

7. Dichiarazione Nutrizionale

	Valori per 100 g di prodotto	Porzione da 80 g	%* per porzione
KJ	1270	1016	12,1%
Kcal	300	240	12,0%
grassi	3,0	2,4	3,4%
di cui acidi grassi saturi	0,7	0,6	3,0%
carboidrati	56	45	17,3%
di cui zuccheri	2,1	1,7	1,9%
fibre	1,9	1,5	//
proteine	11	8,8	17,6%
sale	0,08	0,06	1,0%

*assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

	SCHEDA TECNICA / DATA SHEET PASTA FRESCA / FRESH PASTA TAJARIN ALL'UOVO (20%) EGG TAJARIN (20%) VASCETTA / PAN	F_STPF 01 REV. 03 DEL 10/08/2020 Compilato da / Filled by: Stefania Negro Approvato da / Approved by: Alessandro Madeo Pag./Pg 2 a 5
--	---	--

7. Nutritional Facts

	Average value for 100g	Serving Size 80 g	%* per serving Size
KJ	1270	1016	12,1%
Kcal	300	240	12,0%
Fat	3,0	2,4	3,4%
of which saturated	0,7	0,6	3,0%
carbohydrates	56	45	17,3%
of which sugars	2,1	1,7	1,9%
fibers	1,9	1,5	//
proteins	11	8,8	17,6%
salt	0,08	0,06	1,0%

* Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)'

8. Dichiarazione allergeni

Ingredienti: GLUTINE, UOVA.

Può contenere: **FRUTTA CON GUSCIO, MOLLUSCHI e SOIA.**

ALLERGENE	SI / NO	INGREDIENTE	CONTAMINAZIONE CROCIATA	DICHIARATO IN ETICHETTA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	GRANO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova e prodotti a base di uova	SI	UOVA		
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI	SOIA
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO		NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es.: noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO		SI	FRUTTA A GUSCIO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		SI	MOLLUSCHI

	SCHEDA TECNICA / DATA SHEET PASTA FRESCA / FRESH PASTA TAJARIN ALL'UOVO (20%) EGG TAJARIN (20%) VASCHETTA / PAN	F_STPF 01 REV. 03 DEL 10/08/2020 Compilato da / Filled by: Stefania Negro Approvato da / Approved by: Alessandro Madeo Pag./Pg 3 a 5
--	--	---

8. Allergens

Ingredients: GLUTEN, EGGS.

It may contain: **NUTS, MOLLUSCS** and **SOY**.

ALLERGENS	YES / NO	INGREDIENT	CROSS CONTAMINATON	LABEL DECLARATION
Cereals containing gluten , i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	YES	WHEAT		
Crustaceans and products based on shellfish	NO		NO	
Eggs and by-products	YES	EGGS		
Fish and products based on fish	NO		NO	
Peanuts and peanut-based products	NO		NO	
Soy and soy-based products	NO		YES	SOY
Milk and dairy products (lactose included)	NO		NO	
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products	NO		YES	NUTS
Celery and products based on celery	NO		NO	
Mustard and mustard-based products	NO		NO	
Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO		NO	
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	NO		NO	
Lupine and lupine-based products	NO		NO	
Molluscs and products based on molluscs	NO		YES	MOLLUSCS

9. Modalità di conservazione e trasporto / Keeping condition and transport

Conservare il prodotto in frigorifero da 0°C a +4°C.

Non forare la confezione. Consumare entro tre giorni dall'apertura.

Il trasporto necessita di mezzi frigoriferi e deve essere effettuato ad una temperatura da 0°C a +4°C.

Store the product in the refrigerator from 0°C to +4°C.

Do not pierce the package. Consume within 3 days of opening.

Transportation require refrigerated vehicles and it must carried out from 0°C to +4°C

10. Modalità di cottura / Cooking

Il prodotto va consumato previa cottura. Cuocere a fuoco moderato per circa 3 minuti in acqua leggermente salata (10g. di sale per litro di acqua per 100g. di prodotto). Condire a piacere.

The product should be consumed after cooking. Cook over medium heat for about 3 minutes in lightly salted water (10g of salt per liter of water per 100g of product). Season as you like

11. Periodo di conservazione / Storage life

Shelf life - 35 giorni.

Shelf life garantita alla consegna – 25 giorni

Sulla confezione viene riportata la data di scadenza “da consumarsi entro il” espresso con giorno/mese/anno (GG/MM/AAAA)

Shelf life - 35 days.

Shelf life guaranteed on delivery – 25 days.

The package shows the “Best before” expressed with day/month/year (DD/MM/YYYY)

	SCHEDA TECNICA / DATA SHEET PASTA FRESCA / FRESH PASTA TAJARIN ALL'UOVO (20%) EGG TAJARIN (20%) VASCHETTA / PAN	F_STPF 01 REV. 03 DEL 10/08/2020 Compilato da / Filled by: Stefania Negro Approvato da / Approved by: Alessandro Madeo Pag./Pg 4 a 5
--	--	--

12. Definizione di Lotto/Rintracciabilità – Definition of Lot / Traceability

Il lotto indica una quantità identificata di prodotto avente caratteristiche omogenee.

Il numero di lotto posto sull'unità di vendita è un codice alfanumerico indicante il giorno di produzione espresso in AA/MM/GG (esempio L. 140630 identifica il giorno di produzione del 30 giugno 2014).

The lot indicates an identified quantity of product with homogeneous characteristics.

The lot number placed on the sales unit is an alphanumeric code indicating the day of production expressed in YY / MM / DD (for example L. 140630 identifies the day of production 30 June 2014).

13. OGM/ GMO

Il prodotto non contiene OGM/ The product does not contain GMOs.

14. Materie prime

INGREDIENTI (in ordine decrescente)	ORIGINE	TRATTAMENTO SUBITO DALLA MATERIA PRIMA	PROVENIENZA	ALLERGENE	CARATTERISTICHE PARTICOLARI (BIOLOGICO, ALLEVAMENTO A TERRA)
Semola di grano duro	vegetale	//	Origine del grano: ITALIA Paese di Molitura: ITALIA	SI	NO
Uova	animale	omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato	ITALIA	SI	DA ALLEVAMENTO A TERRA

14.Raw materials

INGREDIETS (DECRESCENT ORDER)	SPECIES	TREATMENT	ORIGIN	ALLERGEN	PARTICULAR FEATURES
Durum wheat semolina	vegetable	//	Origin of wheat: ITALY Milling Country: ITALY	YES	NO
Eggs	animal	Homogenized, pasteurized and refrigerated	ITALY	YES	BARN EGGS

	SCHEDA TECNICA / DATA SHEET PASTA FRESCA / FRESH PASTA TAJARIN ALL'UOVO (20%) EGG TAJARIN (20%) VASCHETTA / PAN	F_STPF 01 REV. 03 DEL 10/08/2020 Compilato da / Filled by: Stefania Negro Approvato da / Approved by: Alessandro Madeo Pag./Pg 5 a 5
--	--	--

15. Caratteristiche del prodotto/ Product features

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL PARAMETERS		
	Valori di riferimento Standard	Valori Limite Maximum value
<i>Carica batterica totale</i> <i>Total Bacterial charge</i>	10.000 UFC/g 10.000 CFU/g	100.000 UFC/g Max 100.000 CFU/g Max
<i>Stafilococchi coagulasi +</i> <i>Coagulase + staphylococci</i>	< 100 UFC/g < 100 CFU/g	1.000 UFC/g Max 1.000 CFU /g Max
<i>Muffe</i> <i>Muds</i>	< 1000 UFC/g < 1000 CFU/g	Max Max
<i>E. Coli beta-glucuronidasi positivi</i> <i>E. Coli beta-glucuronidase positive</i>	< 100 UFC/g < 100 CFU/g	1000 UFC/g Max 1000 CFU/g Max
<i>Bacillus Cereus</i> <i>Bacillus Cereus</i>	<100 UFC/g <100 CFU/g	MAX MAX
<i>Salmonella</i> <i>Salmonella</i>	assente in 25g absent in 25g	assente in 25g absent in 25g
<i>Listeria M.</i> <i>Listeria M.</i>	assente in 25g absent in 25g	assente in 25g absent in 25g
PARAMETRI CHIMICO-FISICI CHEMICAL – PHYSICAL PARAMETERS		
	Valore Values	Riferimenti Normative requirements
<i>Umidità</i> <i>Humidity</i>	24% Min 24% Min	DPR 09/02/01 n.187 DPR 09/02/01 n.187
<i>AW</i> <i>AW</i>	≤ 0,92 - 0,97 ≥ ≤ 0,92 - 0,97 ≥	DPR 09/02/01 n.187 DPR 09/02/01 n.187
<i>Ceneri</i> <i>Ashes</i>	1,1% su s.s. Max 1,1% on d.s. Max	DPR 09/02/01 n.187 DPR 09/02/01 n.187
<i>Cellulosa</i> <i>Cellulose</i>	≤ 0,20% - 0,45% ≥ ≤ 0,20% - 0,45% ≥	L. 04/07/1967 n.580 L. 04/07/1967 n.580
<i>Sostanze azotate (N x 5,7)</i> <i>Nitrogen substances (N x 5.7)</i>	12,50% su s.s. Min 12,50% on d.s. Min	DPR 09/02/01 n.187 DPR 09/02/01 n.187
<i>Acidità totale in gradi</i> <i>Total acidity in degrees</i>	7 Max 7 Max	DPR 09/02/01 n.187 DPR 09/02/01 n.187
<i>Grassi totali</i> <i>Total Fat</i>	2,50% su s.s. Min 2,50% on d.s. Min	DPR 66_2013 DPR 66_2013
<i>Steroli</i> <i>Sterols</i>	0,130g/100g su s.s. Min 0,130g/100g on d.s. Min	DPR 66_2013 DPR 66_2013
CONTAMINANTI CONTAMINANTS		
<i>Aflatossina B1 + B2+G1 +G2</i> <i>Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2</i>	Max 4 µg/kg Max 4 µg/kg	Reg. 165/2010/CE Reg. 165/2010/EC
<i>Aflatossina B1</i> <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg Max 2 µg/kg	Reg. 165/2010/CE Reg. 165/2010/EC
<i>Ocratossina A</i> <i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg Max 3 µg/kg	Reg. 1881/2006/CE Reg. 1881/2006/EC
<i>Deossinivalenolo (DON)</i> <i>Deoxynivalenol (DON)</i>	Max 750 µg/kg Max 750 µg/kg	Reg. 1881/2006/CE Reg. 1881/2006/EC
<i>Residui di fitofarmaci</i> <i>Pesticide residues</i>	Limiti di legge Legal limits	Reg. CE 396/2005 e successive modifiche EC Reg. 396/2005 and sub. amendments