

LABORATORIO BUCCIARELLI
 ZI BASSO MARINO 113
 63100 ASCOLI PICENO
 TEL. 0736-307092 FAX 227308

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA
 RdP n°1036 del 17/01/06

DENOMINAZIONE	Tagliatelle fine normali	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Pasta speciale di grano duro all'uovo	
PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati	
INGREDIENTI	Semola di grano duro, uova intere (min.25%), sale (0.5%).	
TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	in atmosfera protettiva*	
ETICHETTATURA	Di legge	
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura	
DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata)	20-25 giorni*	
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C	
VALORI NUTRIZIONALI	Proteine	12 gr/100 gr di parte edibile
	Grassi	4 gr/100 gr di parte edibile
	Carboidrati	70 gr/100 gr di parte edibile
	Kcal	364/100 gr di parte edibile
	Kjoules	1542/100 gr di parte edibile
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	15-35%
	pH	6-8
	coloranti/conservanti aggiunti	assenti
	OGM	assenti
	Fitofarmaci/pesticidi	assenti
	Ceneri	1-3%
	Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole	
REQUISITI MICROBIOLOGICI*	Carica batterica totale ufc/g	1.000.000 ufc/g
	Enterobatteriacee ufc/g	1000 ufc/g
	Coliformi tot ufc/g	1000 ufc/g
	Escherichia coli ufc/g	100 ufc/g
	Stafilococchi coag ufc/g	500 ufc/g
	Strepto fecali ufc/g	100 ufc/g
	Listeria/25g	assente
	Salmonella/25g	Assente

* su richiesta il prodotto può essere venduto sfuso quindi non confezionato come indicato

* durata del prodotto sfuso 7 giorni

*

m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

n= numero di unità componenti il campione

c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M