



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                            |                                                                       |                                    |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Producto: Fettuccine all'uovo n°94 Divella 12x500gr</b> |                                                                       | <b>Revisión:</b> 10/08/2020        |
|                                                            |                                                                       | <b>Fecha:</b> 10/08/2020           |
| <b>Dirección de producción:</b>                            | VIA ADELFA, Z.I. RUTIGLIANO, 70018 RUTIGLIANO (BA)                    |                                    |
| <b>Ingredientes:</b>                                       | Sémola de <b>trigo</b> duro, agua (max. 12,5%), <b>huevos</b> frescos | <b>Código Spiga:</b><br><b>480</b> |
| <b>Descripción producto:</b>                               | Pasta de huevo. Fettuccine all'uovo n°94 Divella 12x500gr             | <b>Proveedor:</b><br><b>00092</b>  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|             |                |
|-------------|----------------|
| Levadura    | UFC/g <500     |
| Moho        | UFC/g <500     |
| Salmonella  | Ausente en 25g |
| Listeria m. | Ausente en 25g |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|          |                   |                 |            |            |
|----------|-------------------|-----------------|------------|------------|
|          |                   | <b>Valor</b>    |            |            |
| Humedad  | <b>max</b>        | 12,50%          |            |            |
|          | <b>Frecuencia</b> | <b>Estandar</b> | <b>Max</b> | <b>Min</b> |
| Cenizas  | 1,05%             | 1,05%           | 1,10%      | 1,00%      |
| Proteína | 13%               | 13%             | 14%        | 12,50%     |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|                            |
|----------------------------|
| Color: Amarillento         |
| Forma: Hilos               |
| Sabor: Típico del producto |
| Olor: Típico del producto  |

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

|                         |      |             |
|-------------------------|------|-------------|
| Valor calórico          | kJ   | <b>1563</b> |
|                         | kcal | <b>369</b>  |
| Proteínas               | g    | <b>14</b>   |
| Grasas                  | g    | <b>3,2</b>  |
| de las cuales saturadas | g    | <b>1,3</b>  |
| Carbohidratos           | g    | <b>71</b>   |
| de los cuales azúcares  | g    | <b>1,5</b>  |
| Sal                     | g    | <b>0,09</b> |

### DATOS EN EL PRODUCTO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|--|
| Dichiarazione Nutrizionale (valori medi) / Typical Nutritional Information (average values) / Nährwertdeklaration (durchschnittswerte) / Information Nutritionnelle (valeurs moyennes) / Información nutricional (valores medios) / Informaçoes Nutricionais (valores médios) / Авогачеи (средние значения) / Ravintolisältö (keskimääräiset ravintoarvot) / Näringvärde (genomsnittsvärden) / Næringsdeklarasjon (middelverdier) / Wartość Odżywcza (średnia wartość) / Informații nutriționale (valori medii) / Nutriciōn Informāciō (priemēnē hodnoty) / Nutriciōn Informāciō (priemēnē hodnoty) / Voedingwaardedeclaratie (gemiddelde waarden) / Хранителна информация (средни стойности) |                     |                             |  |
| Porzioni / Servings / Portionem / Portions / Porções / Πορções / Annosta / Portiones / Porsjoner / Porcje / Portiji / Porciács / Porcički / Porties / Πορσιες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | per 100g            | porzione / serving / 100g** |  |
| Energia/ Energy Value/ Brennwert/ Énergie/ Valor energético/ Energia/ Ενέργεια/ Energia/ Energivärde/ Energi/ Wartość energetyczna/ Valoare energetică/ Energia/ Energetická hodnota/ Energie/ Енергия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1563 kJ<br>369 kcal | 1563 kJ<br>369 kcal         |  |
| Grassi/ Total fats/ Fett/ Lipides/ Grasas total/ Lípidos / Ninoc/ Rasna/ Fett / Tłuszcz/ Grăsime/ Tuky/ Yvetten/ Masheen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3,2 g               | 3,2 g                       |  |
| di cui acidi grassi saturati/ of which saturated fat/ davon: gesättigte Fettsäuren/ dont graisses saturées/ de las cuales: saturadas/ dos quais saturados/ ex των ομοίων κορεσμένων/ josta tydytymytä/ mättade fettsyror/ hvorav mettet fett/ w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ din care acizi grași saturati/ z toho nasýtené mastné kyseliny/ z toho nasýtené mastné kyseliny/ waarvan verzadigde vetzuren/ от κομποй насыщенных жирных кислот                                                                                                                                                                                                                                               | 1,3 g               | 1,3 g                       |  |
| Carboidrati/ Carbohydrates/ Kohlenhydrate/ Glucides/ Carbohidratos/ Hidratos de carbono/ Υδατoύποια/ Hiilhydraatti/ Kolhydrater/ Karbohydrater/ Węglowodany/ Carbohidrati/ Sacharidi/ Sacharidi/ Koolhydraten/ Βαρνευαπαται                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 71,0 g              | 71,0 g                      |  |
| di cui zuccheri/ of which sugar/ wozon Zucker/ dont le sucre/ de los que azúcares/ dos quais açúcares/ ex των ομοίων οδoύχα/ josta sokereita/ varav sockerarter/ hvorav sukkerarter/ w tym cukry/ din care zaharuri/ z toho cukry/ z toho cukry/ waarvan suikers/ от κομποй сахара                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,5 g               | 1,5 g                       |  |
| Proteine/ Proteins/ Eiweiß/ Protéines/ Proteínas/ Πρωτεϊνες/ Proteins/ Proteini/ Protein/ Białka/ Proteine/ Biełkowiny/ Bilkuviny/ Eiwitten/ Протеины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 14,0 g              | 14,0 g                      |  |
| Sale/ Salt/ Salz/ Sel/ Sal/ Akvá/ Salt/ Suola/ Salt/ Sól/ Sare/ Salt/ Sól/ Zout/ Con lequivalent to sodium*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,09 g<br>(36 mg)   | 0,09 g<br>(36 mg)           |  |

| DATOS LOGÍSTICOS       |               |
|------------------------|---------------|
| Vida útil del producto | 36 meses      |
| Código EAN 13          | 8005121030945 |
| Código DUN 14          | 8005121700947 |
| Unidades por caja      | 12            |
| Medidas del producto   | 160x70x270    |
| Medidas de la caja     | 500x290x280   |
| Cajas por palet        | 42            |
| Cajas por capa         | 6             |
| Peso neto unidad       | 500 gr        |
| Peso bruto unidad      | 500 gr        |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino:                     | Consumidor final en general                                                                                                                                                                                                          |
| Condiciones de conservación y transporte: | Mantener en un lugar seco. No exceda los 20ºC                                                                                                                                                                                        |
| Sistema para identificar el producto:     | Por Lotes                                                                                                                                                                                                                            |
| Modo de empleo:                           | Ponga a hervir agua, sal, vierta la pasta y déjela cocer durante el tiempo indicado en el paquete. Escurrir, vestir y sirve. Las proporciones a considerar para una cocción óptima son: 1 litro de agua, 10 g de sal, 100 g de pasta |
| Posible uso incorrecto:                   | Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.                                                         |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

Si

No

2.- Huevos o derivados

Si

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

Trigo

Si

No

Centeno

Si

No

Kamut

Si

No

Avena

Si

No

Cebada

Si

No

Espelta

Si

No

4.- Crustáceos o derivados

Si

No

5.- Pescado o derivados

Si

No

6.- Cacahuets o derivados

Si

No

7.- Soja o derivados

Si

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

Almendras

Si

No

Avellana

Si

No

Nuez

Si

No

Anacardo

Si

No

Nuez Pecana

Si

No

Nuez de Brasil

Si

No

Pistacho

Si

No

Nuez de macadamia

Si

No

9.- Apio o derivados

Si

No

10.- Mostaza o derivados

Si

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

Si

No

12.- Lupino o derivados

Si

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o

Si

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

Si

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

Si

No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

Microbial

Animal

No se usa

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos

Si

No

2.- Colorantes (E100-E180)

Si

No

3.- Conservantes

Si

No

4.- Colorantes Azo

Si

No

5.- Colorantes artificiales

Si

No

6.- Conservantes (E200-E297)

Si

No

7.- Aromas

Si

No

8.- Aromas artificiales

Si

No

9.- Edulcorantes artificiales

Si

No

10.- Aspartamo (E951)

Si

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

Si

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

Si

No

13.- Glutamato

Si

No

14.- Levadura (añadido)

Si

No

15.- Maíz o derivados del maíz

Si

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

Si

No

Celíacos (sin gluten)

Si

No

Vegetariano lácteo

Si

No

GMO

Es el producto non-GMO

Si

No

Se puede producir como:

Kosher

Si

No

Super Kosher

Si

No

Halal

Si

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

Si

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

Si

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

Si

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

Página 2