



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Categoria: Pasta all'Uovo

Aliquota IVA: 4%

Codice: F25

Nome: Fettuccine all'Uovo 250g

EAN13: 8033706371060

ITF14: 18033706371067

Peso e Paletizzazione:

Peso netto	Peso lordo	P.L. scat.
250 g	270 g	4,5 kg
pz/scat..	Pz/strato	Pz/bancale
15	90	450



Confezione e imballo

Classificazione	Materiale	Dimenssioni (cm)		
		H	L	P
Confezione a scaffale	Sacchetto polipropilene sormontato da cavaliere in cartone	23	12	7
Imballo	Cartone	25	40	40
Trasporto	EPAL con 30 cartoni	150	80	120

Ingredienti:

Semola di **GRANO DURO**, **UOVA** 20%

Paese di coltivazione del grano: **ITALIA**

Paese di molitura: **ITALIA**



Antignano Prodotto Tipico s.a.s. di Pagliarino Paola & C.

Fr. Perosini, 40 - 14010 Antignano (AT) - P.I. 01464580057

Manufacturing plant: Via Nuvoli di Grinzane 2/C - 14015 San Damiano d'Asti (AT)

tel 3333029056 – mail: commerciale@antignanoprodottotipico.net

AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768

REV.
01/07/2019



Caratteristiche prodotto:

Semola di grano duro Italiana e uova intere. Trafilata lentamente al bronzo (produzione 65 kg/ora), essiccata a temperature non superiori a 40° C in essicatori statici.

Tutta la lavorazione avviene nel nostro stabilimento di San Damiano d'Asti (AT) via Nuvoli di Grinzane 2/C

ALLERGENI:

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENTE	
	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINANTE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		
UOVA e prodotti a base di uova	X	
PESCE e prodotti a base di pesce		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		
SOIA e prodotti a base di soia		X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)		
SEDANO e prodotti a base di sedano		
SENAPE e prodotti a base di senape		
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂		
LUPINI e prodotti a base di lupini		
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale	<100ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10ufc/g
Muffe	<10ufc/g
Lieviti	<10ufc/g
Escherichia coli B-glucuronidasi positivo	<10ufc/g
Salmonella Spp	Assente
Listeria monocytogenes	Assente



Antignano Prodotto Tipico s.a.s. di Pagliarino Paola & C.

Fr. Perosini, 40 - 14010 Antignano (AT) - P.I. 01464580057

Manufacturing plant: Via Nuvoli di Grinzane 2/C - 14015 San Damiano d'Asti (AT)

tel 3333029056 - mail: commerciale@antignanoprodottotipico.net

AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768

REV.
01/07/2019



TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	381 kcal/1613kj
Grassi	4.9g
Acidi grassi saturi	1.5g
Carboidrati	67.1g
Zuccheri	2.0g
Proteine	12.6g
Fibre	3.2g
Sale	0.1g

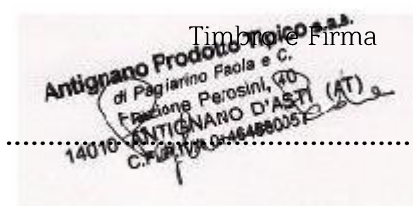
TEMPO DI COTTURA

Cuocere in abbondante acqua salata per circa 7 minuti (cottura al dente).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC (tempo minimo di conservazione)

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta del sole

TMC: 3 ANNI



Antignano Prodotto Tipico s.a.s. di Pagliarino Paola & C.

Fr. Perosini, 40 - 14010 Antignano (AT) - P.I. 01464580057

Manufacturing plant: Via Nuvoli di Grinzane 2/C - 14015 San Damiano d'Asti (AT)

tel 3333029056 – mail: commerciale@antignanoprodottotipico.net

AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768

REV.
01/07/2019