



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**Categoria:** Pasta Speciale all'Uovo

**Aliquota IVA:** 4%

**Codice:** TAG25

**Nome:** Tagliatelle all'Uovo con Funghi  
Porcini 250g

**EAN13:** 8033706371343

**ITF14:** 18033706371340

**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	Dimensioni (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%, funghi porcini essiccati 3% (boletus edulis e famiglia)

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](mailto: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. Pasta realizzata aggiungendo Funghi Porcini tritati.

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

## ALLERGENI:

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

AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768



## 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

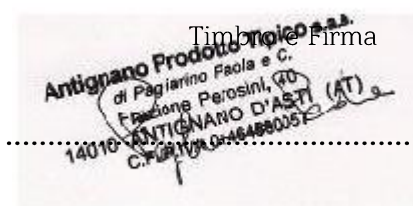
## TEMPO DI COTTURA

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](mailto:commerciale@antignanoprodottotipico.net)  
AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768

**REV.**  
**01/07/2019**