





Codice ident. S_147-PD_05	SCHEDA TECNICA/TECHNICAL DATA SHEET			Data emissione 13.01.2020.rev.4	Sostituisce rev. 08.04.2019 rev.3
R-AQ Pomili Sara	R-Produzione	R-Logistica	R-Grafica	R-Commerciale	R-Amm.

<p style="text-align: center;">Marchio/Brand</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">  <p>OPERATORE CONTROLLATO N. 28727 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA</p> </div> <p>Regime di controllo REG. CE n.834/2007 e n. 889/2008</p> 	   
<p style="text-align: center;">Codice Articolo/ Article code:</p> <p>M0001BIO (Maccheroncini di Campofilone IGP BIO) M0003BIO (Fettuccine BIO) M0008BIO (Chitarroni BIO) M0009BIO (Pappardelle BIO)</p>	
<p>Denominazione Commerciale/Commercial Name:</p> <p>- MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP BIO -FETTUCCINE BIO -CHITARRONI BIO -PAPPARDELLE BIO</p>	
<p>Famiglia/Family F06</p>	<p>PASTA ALL'UOVO L3 EGG PASTA</p>
<p>S/famiglia/family 001</p>	<p>PASTA LUNGA SECCA ALL'UOVO DRIED LONG EGG PASTA</p>
<p>Gruppo/Group 010</p>	<p>BIO Maccheroncini di</p>

	Campofilone: IGP (Identificazione Geografica Protetta) PGI (Protected Geographical Indication)	
S/ Gruppo/ Group 020	250g	

A – B

PARAMETRI QUALITATIVI, SENSORIALI E MICROBIOLOGICI QUALITY, SENSORY AND MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

1. DENOMINAZIONE LEGALE <i>LEGAL NAME</i>	PASTA ALL'UOVO EGG PASTA
2. PRODOTTO da <i>PRODUCED by</i>	MARCOZZI srl Contrada Valdaso, 47/a – 63828 Campofilone (FM), Italy
3. CONFEZIONATO da <i>PACKED by</i>	MARCOZZI srl Contrada Valdaso, 47/a – 63828 Campofilone (FM), Italy
4. INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Semola di grano* duro, uova* 35,3% <i>Durum wheat semolina*, eggs* 35.3%</i> *Biologico *Organic
5. ACQUA* <i>WATER*</i>	NO
* Alcuni formati particolari con spessore maggiore o uguale ad 1 mm o aromatizzati, richiedono l'aggiunta di una minima quantità di acqua, necessaria per l'ottenimento di un migliore impasto, ovvero per legare meglio amido e glutine, conferendo all'impasto maggiore viscosità elasticità e coesione. <i>*Some shapes with thickness equal or more than 1 mm or with flavorings require the addition of a minimum quantity of water. It is necessary to obtain a better dough, or to bind better starch and gluten, so the dough is more pasty, elastic and cohesive.</i>	
6. ALTRI INGREDIENTI <i>OTHER INGREDIENTS</i>	NO
7. ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Glutine e uova Può contenere soia Gluten and eggs <i>It may contain soy</i>
8. OGM <i>GMO Genetically modified organism</i>	Il prodotto non contiene OGM <i>The product does not contain GMO</i>
9. PROVENIENZA INGREDIENTI	Italia

INGREDIENTS ORIGIN	Italy
10. DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Pasta all'uovo di Campofilone formato lungo. Trafilata in bronzo e stesa su fogli di carta di pura cellulosa a mano, essiccazione a basse temperature. <i>Long size egg Pasta of Campofilone. Dried egg pasta, bronze drawn, hand laid on paper sheets of pure cellulose, dried at low temperatures</i>
11. ODORE SMELL	Delicato profumo di uova e semola <i>Mild smell of eggs and semolina</i>
12. COLORE COLOUR	Giallo ambrato. <i>Amber yellow</i>
13. SAPORE TASTE	Tipico della pasta all'uovo, morbido e corposo. <i>Typical of egg pasta, soft but solid.</i>
14. CONSISTENZA CONSISTENCY	Ottima, tenace ed elastica. <i>Excellent, tough and elastic</i>
15. SPESSORE THICKNESS	Maccheroncini di Campofilone: 0.6-0.7 mm Fettuccine: 0.7-0.8 mm Chitarroni: 1-1.2 mm Pappardelle: 1 mm
16. LARGHEZZA WIDTH	Maccheroncini di Campofilone: 1 mm Fettuccine: 2mm Chitarroni: 2mm Pappardelle: 12mm
17. LUNGHEZZA LENGHT	45-55 cm
18. MODALITA' D'USO COOKING METHOD	Cottura in abbondante acqua bollente. <i>Cooking in plenty boiling water</i>
19. COTTURA COOKING TIME	Maccheroncini di Campofilone: 1-2 minuti/ <i>minutes</i> Fettuccine: 2-3 minuti/ <i>minutes</i> Chitarroni: 5-6 minuti/ <i>minutes</i> Pappardelle: 6-8 minuti/ <i>minutes</i>
20. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE DATE OF MINIMUM DURABILITY	28 mesi (850 giorni) 2 mesi dopo l'apertura della confezione <i>28 months (850 days)</i> <i>2 months after the opening of the bag</i>
21. VITA RESIDUA REMAINING SHELF LIFE	18 mesi (2/3 di 850 giorni) <i>18 months (2/3 of 850 days)</i>

<p>21. DECODIFICA DEL LOTTO <i>DECODING LOT</i></p>	<p>L 17/09 17= anno di produzione 09=settimana di produzione TMC: 27.06.2019 gg.mm.aaaa L 17/09 17= year of production 09=week of production Minimum term of conservation: 27.06.2019 dd.mm.yyyy</p>	
<p>23. DESTINAZIONE D'USO <i>USE</i></p>	<p>Alimentazione umana. Human nutrition</p>	
<p>24. LIMITAZIONE D'USO <i>LIMITATION OF USE</i></p>	<p>Prodotto NON ADATTO alle persone allergiche al glutine e uova. Product NOT SUITABLE for people allergic to gluten and eggs.</p>	
<p>25. MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>PRESERVATION METHOD</i></p>	<p>Conservare in luogo asciutto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce. Store in a cool, dry place, away from light and direct heat</p>	
<p>26. TEMPERATURA CONSIGLIATA DI CONSERVAZIONE <i>RECOMENDED STORAGE TEMPERATURE</i></p>	<p>+5°C / +25°C</p>	
<p>27. CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING TYPE</i></p>	<p>Astuccio da 250 g Carton box 250 g</p>	
<p>28. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g <i>NUTRITION FACTS FOR 100 g OF PRODUCT</i></p>	<p>Energia 1608 kJ – 380 kcal Energy 1608 kJ – 380 kcal</p> <p>Grassi 4,7g Fat 4.7g di cui saturi: 1,6g saturated: 1.6g</p> <p>Carboidrati 68 g Carbohydrates 68 g di cui zuccheri: 3,6g of which sugar: 3,6g</p> <p>Fibre 2,9g Fibers 2,9g</p> <p>Proteine 15 g Proteins 15 g</p> <p>Sale 0,12 g Salt 0,12g</p>	
<p>29. PARAMETRI DI CONFORMITÀ MICROBIOLOGICA <i>COMPLIANCE WITH MICROBIOLOGICAL STANDARDS</i></p>	<p>Parametri microbiologici (Tipologia Pasta all'uovo secca) <i>Microbiological Standards</i></p>	<p>Limiti valori guida* <i>Limit values guide *</i></p>

	<i>(Type: dried egg-pasta)</i>	
	Carica microbica totale	max 10 ⁵ ufc/g
	<i>Stafilococcus aureus</i>	max 10 ² ufc/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	Coliformi totali	max 10 ²
	<i>Escherichia coli</i>	max 10
	Lieviti e muffe	max 100
<p>*Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni * Law CE 2073/2005 with subsequent modification and integration</p>		
<p>30. INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI DELL'AZIENDA PRODUTTRICE</p> <p><i>SUPPLEMENTARY INFORMATIONS FROM MANUFACTORY COMPANY</i></p>	<p>Organizzazione con sistema di gestione per la qualità certificato: <i>Organisation with the Quality Management System certified:</i></p> <p>ISO 9001 BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standards) Certificazione Biologica/ <i>BIO Certification</i> (cert. Da Suolo e Salute srl) Marchio Vegan OK Registrazione FDA n. 17793206960</p>	
<p>31. CONTROCAMPIONI LOTTO CONTROL SAMPLE LOT</p>	<p>No.</p>	

**ALLERGENI
ALLERGENS**

Lista allergeni Allergens List	Presenza nel prodotto <i>Presence in the product</i>		Nome ingrediente e natura/funzione <i>Ingredient name and nature/use</i>	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata <i>Possible presence in traces as cross contamination</i>		Presenza in azienda <i>Presence in the company</i>
	SI/YES	NO		SI/YES	NO	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	X		Semola di grano duro <i>Durum wheat semolina</i>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		X			X	
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	X		Uova <i>Eggs</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof, except</i>		X			X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>		X			X	
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X*		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X			X	
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati <i>Nuts: almonds (Amigdalus communis), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans</i>		X			X	

<i>regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>						
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		X			X	
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		X			X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X			X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		X			X	
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>		X			X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco <i>Molluscs and products thereof</i>		X				X**
<p>* Probabilità dal molino ** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination * <i>likelihood presence derived from the mill</i> ** <i>Appropriate processing and cleaning procedures are used to avoid cross contamination</i></p>						

C.

CARATTERISTICHE ARTICOLO STANDARD
STANDARD ARTICLE FEATURES

<p>32. CODICE MP IN ENTRATA SEMOLA MP CODE INPUT SEMOLINA</p>	<p>MP001BIO</p>
<p>33. CODICE MP IN ENTRATA UOVA MP CODE INPUT EGGS</p>	<p>MP0027BIO</p>
<p>34. CODICE CARTA KRAFT KRAFT PAPER CODE</p>	<p>IM055-BOBINA</p>
<p>35. CODICE SACCHETTO BAG CODE</p>	<p>AST.MDC IGPBIO AST.MDC NEUTROBIO</p>
<p>36. CODICE CARTONE ESTERNO EXTERNAL CARTON CODE</p>	<p>IM010.ridotto</p>
<p>37. CODICE EAN ARTICOLO EAN CODE</p>	<p>Maccheroncini di Campofilone: 8018961020014 Fettuccine: 8018961020038 Chitarroni: 8018961020083 Pappardelle:80148961020090</p>
<p>38. GTIN</p>	
<p>39. CODICE ITF ITF CODE</p>	<p>Maccheroncini di Campofilone: 08018961020014 Fettuccine: 08018961020038 Chitarroni: 08018961020083 Pappardelle: 080148961020090</p>
<p>40. CODICE INTRA INTRA CODE</p>	<p>19021100 Pasta all'uovo biologica / Organic egg pasta</p>

D.

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO
 CHARACTERISTICS OF PRIMARY AND SECONDARY PACKAGING

<p>41. IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING</p>	<p>Astuccio in cartoncino alimentare; carta bianca monolucida pura cellulosa, finestra trasparente in PLA (acido polilattico –bioplastica) VERSIONE GRAFICA N. Cardboard case for food, white monolucid paper of pure cellulose, polylacticacid window Graphic version n.</p>
<p>42. DIMENSIONE ASTUCCIO /SCATOLA E COLORI CASE SIZE/ BOX AND COLOURS</p>	<p>Altezza 18 cm x Larghezza 25 cm x Profondità 3,3cm H 18 x L25 x D 3,3 cm Stampa offset colori: C C M Y K + Pantone 476 C + Pantone 7506 C Print color off set: C C M Y K + Pantone 476 C + Pantone 7506 C</p>
<p>43. MATERIALE ASTUCCIO/SCATOLA MATERIAL CASE/ BOX</p>	<p>CKB Finestra trasparente per alimenti (PLA) Transparent window for foods (PLA)</p>
<p>44. IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING</p>	<p>Cartone Onda Wave carton</p>
<p>45. DIMENSIONE CARTONE E COLORI SIZE AND COLOUR OF THE BOX</p>	<p>A 18.5 x L 37.5 x P 28.5 cm H 18.5 x L 37.5 x D 28.5 cm Stampa tramite cliché tipografico, riferimento Pantone 476 C, fondo neutro Typographic printing press, Pantone reference 476 C, neutral background</p>

E.

CARTONE E PALLET STANDARD*
STANDARD CARTON AND PALLET*

46. PESO NETTO PEZZO/ASTUCCIO NET WEIGHT PIECE/BOX	250g	
47. PESO LORDO/ASTUCCIO GROSS WEIGHT PIECE/BOX	300g	
48. N. PEZZI/IMBALLO CARTONE No. PIECES/CARTON PACKAGING	10	
49. N. CARTONI/STRATO No. CARTONS /LAYER	8	
50. STRATI LAYERS	5	11
51. CRT/PALLET TOT CARTONS/PALLETS	40	88
52. NASTRO ADESIVO TAPE	Neutro Neutral	
53. PESO NETTO CARTONE CARTON NET WEIGHT	2,5kg	
54. PESO LORDO CARTONE CARTON GROSS WEIGHT	3,25kg	
55. VOLUME CARTONE CARTON VOLUME	0,019 m ³	
56. TIPO PALLET TYPE OF PALLET	EURO EPAL	
57. DIMENSIONI PALLET PALLET SIZE	80x120	
58. PESO LORDO PALLET PALLET GROSS WEIGHT	± 143 kg	± 297 kg
59. VOLUME PALLET PALLET VOLUME	1,03 m ³	2,09 m ³
60. PALLET SOVRAPPONIBILI STACKABLE PALLET	SI/YES CRT 40	
61. PALLET MONOLOTTO MONOLOT PALLET	SI/YES	
62. PALLET MONOREFERENZA MONOREFERENCE PALLET	SI/YES	
63. STOCCAGGIO STORAGE		

64. MODALITÀ DI TRASPORTO
TRANSPORT METHOD

Spedizionieri nazionali, internazionali e mezzi aziendali. Mezzi non refrigerati.
National and international transporter, company vehicle. Non – refrigerated vehicles

Rev. N°	Data	Motivo	Pagine	Approvazione DIR
4	13.01.2020	Dimensione astuccio finestra	7	
3	08.04.2019	Restyling generale scheda tecnica	Tutte	
2	17/10/2016	Restyling astuccio versione n. Peso lordo astuccio Pallettizzazione 40 ct Aggiornamento punti in base alle competenze	Tutte	

(Parte da conservare in azienda)

PARAMETRI SCORTA ARTICOLO

		ARTICOLO	COD ASTUCCIO
1. SCORTA DI SICUREZZA	PZ		
2. SCORTA MINIMA	PZ		
3. LIVELLO DI RIORDINO	PZ		
4. SCORTA MASSIMA	PZ		
5. LOTTO DI RIORDINO	PZ		
6. LOTTO ECONOMICO	PZ		
7. LEAD TIME ACQUISTI	PZ		
8. GG COPERTURA LOTTO	GG		
9. LEAD TIME PRODUZIONE FISSO	GG		
10. LEAD TIME PRODUZIONE VARIABILE	GG/PZ		

ARCHIVIARE IN: Raccoglitore *Archivio SGQ*