



Tiziana Loi



*Schede
Prodotte*

Sommario

Selezione Grani Antichi di Sardegna

pag. 3

Selezione Premium

pag. 12

Selezione Vegan

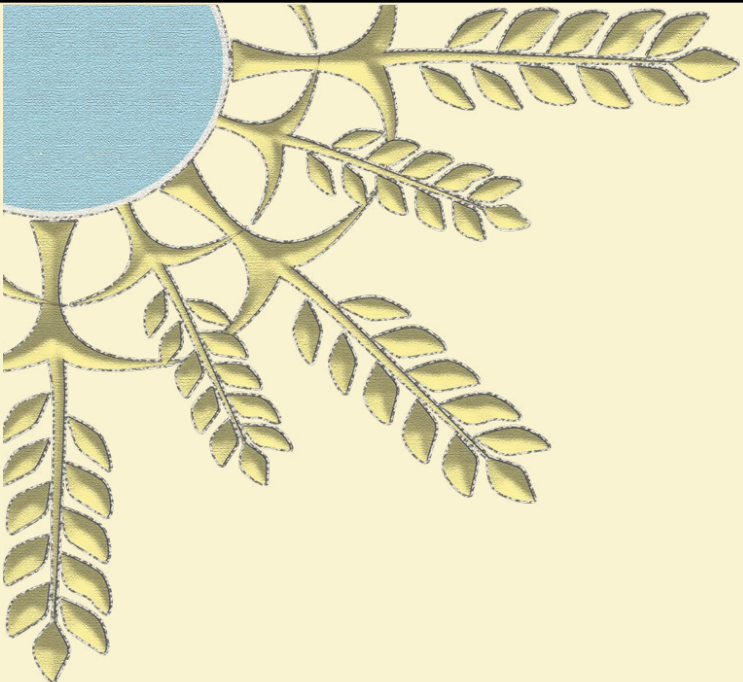
pag. 20

Private Label

pag. 24



Tiziana Loi



Selezione
Grani Antichi di Sardegna

Pastificio Sapori di Sardegna

Di Tiziana Loi



*Da circa un anno ci siamo impegnati in uno studio che ha portato allo sviluppo di nuovi prodotti: paste fresche, tutte realizzate esclusivamente con semole di grani duri autoctoni antichi, provenienti dalla **FILIERA SARDO SOLE**.*

Un Consorzio di produttori e trasformatori, nato per garantire la sostenibilità delle coltivazioni di Grano Duro autoctone, che integra tutte le fasi della filiera produttiva dei cereali in perfetto equilibrio tra tradizione e modernità.

*Si tratta di Selezioni di grani duri antichi coltivati nei territori della Marmilla e del Sinis nelle varietà: **TRIGU DE ORO** una miscela dei migliori grani d'annata, selezionati per caratteristiche organolettiche per granella e per destinazione di utilizzo (pane o pasta)*

Questi cereali vengono macinati a pietra, presso un'azienda socia della filiera o, a cilindri in un mulino certificato CSQA a Senorbi.

La scelta di investire sulla qualità di pregiate varietà di Grani antichi nasce, non solo per le indubbie caratteristiche qualitative possedute dalle stesse, che esaltano il gusto della pasta e garantiscono un'alimentazione più sana ed equilibrata ma, anche per contribuire a valorizzare questo progetto di filiera, che seppur lentamente siamo certi che consentirà di riequilibrare il rapporto tra produzione agro-industriale e il territorio, integrando nella stessa catena interna del valore la fase agricola e quella manifatturiera.

Trofie



Trofie Pasta tipica ligure dalla forma sottile, allungata e arricciata a forma di truciolo.

Maccarronis pasta molto simile agli gnocchetti ma dalla forma liscia e rugosa.



Maccarronis

Is Mongittas pasta corta rigata ripiegata su se stessa.



Mongittas

Le Lasagne il cui impasto non prevede l'uso di uova.



Lasagne

Maccarronis de Ferritu



Is Maccarronis de ferrittu pasta allungata e sottile un po' arricciata.

*Solo Semole di Grani Antichi
Della Sardegna*

SCHEDA TECNICA

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
MARCHIO	TIZIANA LOI
Prodotto	PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATM
DENOMINAZIONE VENDITA	LASAGNE
EAN CODE	8033254880748
CODICE PRODOTTO	074
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro, acqua.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte.
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma rettangolare, colore tendente al giallo della semola.


SPECIFICHE DI PRODOTTO

Peso netto	gr	250
Dimensioni imballo primario e materiale		250x180x20 NERO
Imballo esterno		CARTONE
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	38*26*18,5
Confezione per cartone	N°	12
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	3,0
Colli x pallet	60	Colli x strati 6
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet 60

SHELF LIFE ATM 50 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta

ISTRUZIONI D'USO **FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g
Energia kcal/kJ		Kcal 283/KJ 1202
Grassi Totali		1,2
Di cui Acidi Grassi saturi		0,2
CARBOIDRATI		58,0
Di cui Zuccheri		2,3
PROTEINE		9,4
FIBRA ALIMENTARE		2,0
SALE		<0,1

PARAMETRI ANALITICI	UNITA' MISURA	DI	DATA INIZIO ANALISI	DATA INIZIO ANALISI	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2	
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	UNI EN ISO 4833-1:2013	5x10 ⁵	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	UNI EN ISO 6888-2:2004	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca lieviti e muffe	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	ISO 21527-2008	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Anairobica Solfiti -riduttori	UFC/g		11/12/2017	13/12/2017	UNI EN ISO 15213:2003	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE SU MEZZI FRIGO REFRIGERATI ATP A CURA DEL PRODUTTORE E DEL VETTORE

*Parametro non accreditato Accredia

*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
MARCHIO	TIZIANA LOI
Prodotto	PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATM
DENOMINAZIONE VENDITA	MONGITTAS
EAN CODE	8033254880717
CODICE PRODOTTO	071
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro, acqua.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte.
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma ripiegata in se stesso e rigata, colore tendente al giallo della semola.


SPECIFICHE DI PRODOTTO

Peso netto	gr	400
Dimensioni imballo primario e materiale		250x180x35 NERO
Imballo esterno		CARTONE
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	38*26*18,5
Confezione per cartone	N°	8
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	3,2
Colli x pallet	60	Colli x strati 6
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet 60

SHELF LIFE ATM 50 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta

ISTRUZIONI D'USO **FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g
Energia kcal/kJ		Kcal 283/KJ 1202
Grassi Totali		1,2
Di cui Acidi Grassi saturi		0,2
CARBOIDRATI		58,0
Di cui Zuccheri		2,3
PROTEINE		9,4
FIBRA ALIMENTARE		2,0
SALE		<0,1

PARAMETRI ANALITICI	UNITA' MISURA	DI	DATA INIZIO ANALISI	DATA INIZIO ANALISI	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2	
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	UNI EN ISO 4833-1:2013	5x10 ⁵	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	UNI EN ISO 6888-2:2004	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca lieviti e muffe	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	ISO 21527-2008	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Anairobica Solfiti -riduttori	UFC/g		11/12/2017	13/12/2017	UNI EN ISO 15213:2003	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE SU MEZZI FRIGO REFRIGERATI ATP A CURA DEL PRODUTTORE E DEL VETTORE

*Parametro non accreditato Accredia

*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
MARCHIO	TIZIANA LOI
Prodotto	PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATM
DENOMINAZIONE VENDITA	MACCARRONI DE FERRITU
EAN CODE	8033254880700
CODICE PRODOTTO	070
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro, acqua.



INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte.
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma allungata ripiegata, colore tendente al giallo della semola.

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Peso netto	gr	400
Dimensioni imballo primario e materiale		250x180x35 NERO
Imballo esterno		CARTONE
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	38*26*18,5
Confezione per cartone	N°	8
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	3,2
Colli x pallet	60	Colli x strati 6
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet 60

SHELF LIFE	ATM 50 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g
Energia kcal/kJ		Kcal 283/KJ 1202
Grassi Totali		1,2
Di cui Acidi Grassi saturi		0,2
CARBOIDRATI		58,0
Di cui Zuccheri		2,3
PROTEINE		9,4
FIBRA ALIMENTARE		2,0
SALE		<0,1

PARAMETRI ANALITICI	UNITA' MISURA	DI	DATA INIZIO ANALISI	DATA INIZIO ANALISI	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	UNI EN ISO 4833-1:2013	5x10 ⁵	Limite superiore ----- Limite inferiore -----
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10	Limite superiore ----- Limite inferiore -----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	UNI EN ISO 6888-2:2004	<100	Limite superiore ----- Limite inferiore -----
Ricerca lieviti e muffe	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	ISO 21527-2008	<100	Limite superiore ----- Limite inferiore -----
*Conta Anaerobica Solfiti -riduttori	UFC/g		11/12/2017	13/12/2017	UNI EN ISO 15213:2003	<10	Limite superiore ----- Limite inferiore -----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE	Limite superiore ----- Limite inferiore -----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE	Limite superiore ----- Limite inferiore -----

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE SU MEZZI FRIGO REFRIGERATI ATP A CURA DEL PRODUTTORE E DEL VETTORE

 *Parametro non accreditato Accredia
*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
MARCHIO	TIZIANA LOI
Prodotto	PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATM
DENOMINAZIONE VENDITA	MACCARRONI
EAN CODE	8033254880724
CODICE PRODOTTO	072
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro, acqua.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte.
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma ripiegata liscia, colore tendente al giallo della semola.


SPECIFICHE DI PRODOTTO

Peso netto	gr	400	
Dimensioni imballo primario e materiale		250x180x35 NERO	
Imballo esterno		CARTONE	
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	38*26*18,5	
Confezione per cartone	N°	8	
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	3,2	
Colli x pallet	60	Colli x strati	6
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet	60

SHELF LIFE	ATM 50 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	
		Per 100 g
Energia kcal/kJ		Kcal 283/KJ 1202
Grassi Totali		1,2
Di cui Acidi Grassi saturi		0,2
CARBOIDRATI		58,0
Di cui Zuccheri		2,3
PROTEINE		9,4
FIBRA ALIMENTARE		2,0
SALE		<0,1

PARAMETRI ANALITICI	UNITA' MISURA	DI	DATA INIZIO ANALISI	DATA INIZIO ANALISI	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura	
							Limite superiore	Limite inferiore
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	UNI EN ISO 4833-1:2013	5x10⁵	-----	-----
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10	-----	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	UNI EN ISO 6888-2:2004	<100	-----	-----
Ricerca lieviti e muffe	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	ISO 21527-2008	<100	-----	-----
*Conta Anairobica Solfiti -riduttori	UFC/g		11/12/2017	13/12/2017	UNI EN ISO 15213:2003	<10	-----	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE	-----	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE	-----	-----

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE SU MEZZI FRIGO REFRIGERATI ATP A CURA DEL PRODUTTORE E DEL VETTORE

 *Parametro non accreditato Accredia
*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
MARCHIO	TIZIANA LOI
Prodotto	PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATM
DENOMINAZIONE VENDITA	TROFIE
EAN CODE	8033254880731
CODICE PRODOTTO	073
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro, acqua.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte.
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma allungata e ripiegata, colore tendente al giallo della semola.


SPECIFICHE DI PRODOTTO

Peso netto	gr	400
Dimensioni imballo primario e materiale		250x180x35 NERO
Imballo esterno		CARTONE
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	38*26*18,5
Confezione per cartone	N°	8
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	3,2
Colli x pallet	60	Colli x strati 6
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet 60

SHELF LIFE ATM 50 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta

ISTRUZIONI D'USO **FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi		Per 100 g
Energia kcal/kJ			Kcal 283/KJ 1202
Grassi Totali			1,2
Di cui Acidi Grassi saturi			0,2
CARBOIDRATI			58,0
Di cui Zuccheri			2,3
PROTEINE			9,4
FIBRA ALIMENTARE			2,0
SALE			<0,1

PARAMETRI ANALITICI	UNITA' MISURA	DI	DATA INIZIO ANALISI	DATA INIZIO ANALISI	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2	
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	UNI EN ISO 4833-1:2013	5x10 ⁵	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	UNI EN ISO 6888-2:2004	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca lieviti e muffe	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	ISO 21527-2008	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Anairobica Solfiti -riduttori	UFC/g		11/12/2017	13/12/2017	UNI EN ISO 15213:2003	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE SU MEZZI FRIGO REFRIGERATI ATP A CURA DEL PRODUTTORE E DEL VETTORE

*Parametro non accreditato Accredia

*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
MARCHIO	TIZIANA LOI
Prodotto	PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATM
DENOMINAZIONE VENDITA	MALLOREDDUS
EAN CODE	803325488
CODICE PRODOTTO	000
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro, acqua.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte.
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma ripiegata in se stesso e rigata, colore tendente al giallo della semola.



SPECIFICHE DI PRODOTTO

Peso netto	gr	400	
Dimensioni imballo primario e materiale		250x180x35 NERO	
Imballo esterno		CARTONE	
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	38*26*18,5	
Confezione per cartone	N°	8	
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	3,2	
Colli x pallet	60	Colli x strati	6
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet	60

SHELF LIFE	ATM 50 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g
Energia kcal/kJ		Kcal 283/KJ 1202
Grassi Totali		1,2
Di cui Acidi Grassi saturi		0,2
CARBOIDRATI		58,0
Di cui Zuccheri		2,3
PROTEINE		9,4
FIBRA ALIMENTARE		2,0
SALE		<0,1

PARAMETRI ANALITICI	UNITA' MISURA	DI	DATA INIZIO ANALISI	DATA INIZIO ANALISI	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2	
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	UNI EN ISO 4833-1:2013	5x10 ⁵	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g		11/12/2017	12/12/2017	UNI EN ISO 6888-2:2004	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca lieviti e muffe	UFC/g		11/12/2017	14/12/2017	ISO 21527-2008	<100	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
*Conta Anairobica Solfiti -riduttori	UFC/g		11/12/2017	13/12/2017	UNI EN ISO 15213:2003	<10	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g		11/12/2017	13/12/2017	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE	Limite superiore	-----
							Limite inferiore	-----

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE SU MEZZI FRIGO REFRIGERATI ATP A CURA DEL PRODUTTORE E DEL VETTORE

*Parametro non accreditato Accredia

*Assunzioni di Riferimento



*Selezione
Premium*



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
RAVIOLI RICOTTA E
ZAFFERANO
"TIZIANA LOI"



Rev. 2
 del
 31/07/2017
 Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro con ripieno confezionata in atmosfera modificata.
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RAVIOLI RICOTTA E ZAFFERANO
EAN CODE Gtin 13	8033254881042
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881042
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni
INGREDIENTI	Ingredienti : RIPIENO 56% : Ricotta vaccina 93,5 % sul ripieno, (52,3% sul totale)(siero di LATTE, LATTE , sale, cloruro di calcio), Focchi di patate reidratate (acqua, patate disidratate), Sale, Zafferano 0,009 % (0,02 % sul totale) . PASTA 44 % : Semola di GRANO duro, acqua.
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE e LATTE Presente possibilità di tracce SOIA
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM



IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata			
	SPECIFICHE DIMENSIONALI			
	Peso netto unità consumatore	gr	250	
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP	
	Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA	
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21	
	Confezione per cartone	N°	9	
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250	
	Colli per pallet	100	Colli per strati	10
	Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140

AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITÀ ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI
 Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011.
 I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma : IFS .

Parametro	Dichiarazione Nutrizionale			Parametri chimico fisici				
	Valori medi per 100 g	Per porzione 125 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore	
Energia	kJ	813	1016	12%	Umidità	%	≥ 24	56,3
	kcal	194	242,5					
Grassi	5,9	7,3	10,5%	Sostanza secca	%	---	43,7	
Di cui Acidi Grassi saturi	2,3	2,8	14,3%					
Carboidrati	28,7	35,8	13,8%	Acidità	Gradi	≤ 4	3	
Di cui Zuccheri	3,0	3,7	4,1%					
Fibre	1,9	2,3	-	Attività dell'acqua	aW	≤ 0,97	0,97	
Proteine	6,6	8,2	16,4%					
Sale	0,61	0,76	12,7%					

* Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal

Parametri analitici	Unità di misura	Valore	Metodo
Microrganismi Mesofili Aerobi	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Escheriachia coli	UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13
Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98
Bacillus Cereus Presunto	UFC/g	< 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens	UFC/g	< 100	ISO 7937

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE
 Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.



Prodotto da: Pastificio Sapori di Sardegna, di Loi Tiziana, Località Sa Pruna Zona PIP CAP 08040 Loceri (OG). R.E.A.:nu 91659 ; P.I. : 1308760915; Telefono: 0782/77223; Fax: 0782/576001; Mail: saporidisardegna2@gmail.com; www.pastificiosaporidisardegna.it

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro con ripieno confezionata in atmosfera modificata.
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
EAN CODE Gtin 13	8033254881028
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881028
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni
INGREDIENTI	Ingredienti: Ripieno: 56% ricotta vaccina 74,5% (41,7% sul totale)(siero di LATTE,LATTE ,sale, cloruro di calcio) Focchi di patate reidratate (acqua, patate disidratate), spinaci reidratati 6,5%(3,5% sul totale) (acqua, spinaci disidratati), sale, noce moscata. Pasta 44% Semola di grano duro, acqua.
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE e LATTE Presente possibilità di tracce SOIA
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM



IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata			
	SPECIFICHE DIMENSIONALI			
	Peso netto unità consumatore	gr	250	
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP	
	Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA	
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21	
	Confezione per cartone	N°	9	
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250	
	Colli per pallet	100	Colli per strati	10
	Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140

AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITÀ ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI
 Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011.
 I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma : IFS .

PARAMETRI CHIMICO FISICI E VALORI NUTRIZIONALI	Dichiarazione Nutrizionale				Parametri chimico fisici			
	Parametro	Valori medi per 100 g	Per porzione 125 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
Energia	kJ	949	1186	14%	Umidità	%	≥ 24	46,3
	kcal	224	280					
Grassi		3,2	4,0	5,7%	Sostanza secca	%	---	53,7
Di cui Acidi Grassi saturi		1,7	2,1	10,5%				
Carboidrati		38,3	47,8	18,3%	Acidità	Gradi	≤ 4	3
Di cui Zuccheri		0,3	0,37	0,4%				
Fibre		1,9	2,3	-	Attività dell' acqua	aW	≤ 0,97	0,97
Proteine		9,6	12,0	24%				
Sale		0,7	0,8	13%				

* Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal

PARAMETRI MICROBIOLOGICI Conformi al Reg.CE 2073/05	Parametri analitici	Unità di misura	Valore	Metodo
	Microrganismi Mesofili Aerobi		UFC/g	< 100.000
Conta Escherichia coli		UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Coliformi a 37°C		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Enterobatteriacee		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13
Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva		UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Ricerca Salmonella spp		Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05
Ricerca Listeria monocytogenes		Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98
Bacillus Cereus Presunto		UFC/g	< 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens		UFC/g	< 100	ISO 7937

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE
 Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro con ripieno confezionata in atmosfera modificata.
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RAVIOLI RICOTTA E MENTA
EAN CODE Gtin 13	8033254881059
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881059
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni
INGREDIENTI	Ingredienti : RIPIENO 56% : Ricotta vaccina 93,2 % sul ripieno, (52,2% sul totale)(siero di LATTE, LATTE , sale, cloruro di calcio), Focchi di patate reidratati (acqua, patate disidratate), Sale, Menta 0,19 % (0,10 % sul totale) PASTA 44 % : Semola di GRANO duro, acqua.
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE e LATTE Presente possibilità di tracce SOIA
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM



IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata			
	SPECIFICHE DIMENSIONALI			
	Peso netto unità consumatore	gr	250	
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP	
	Imballo secondario	CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA		
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21	
	Confezione per cartone	N°	9	
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250	
	Colli per pallet	100	Colli per strati	10
	Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140

AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITÀ ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI
 Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011.
 I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma : IFS .

Parametro	Dichiarazione Nutrizionale			Parametri chimico fisici			
	Valori medi per 100 g	Per porzione 125 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
Energia	kJ	813	1016	Umidità	%	≥ 24	56,3
	kcal	194	242,5				
Grassi	5,9	7,3	10,5%	Acidità	Gradi	≤ 4	3
Di cui Acidi Grassi saturi	2,3	2,9	14,3%				
Carboidrati	28,7	35,8	13,8%				
Di cui Zuccheri	3,0	3,7	4,1%				
Fibre	1,9	2,3	-				
Proteine	6,6	8,2	16,4%				
Sale	0,61	0,76	12,7%				

* Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal

Parametri analitici	Unità di misura	Valore	Metodo
Microrganismi Mesofili Aerobi	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Escheriachia coli	UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13
Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98
Bacillus Cereus Presunto	UFC/g	< 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens	UFC/g	< 100	ISO 7937

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE
 Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.

SCHEDA TECNICA									
PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro con ripieno confezionata in atmosfera modificata.								
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RAVIOLI CON FORMAGGIO								
EAN CODE Gtin 13	8033254881035								
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881035								
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365								
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero								
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta								
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni								
INGREDIENTI	Ingredienti : RIPIENO 56 %: Fiochi di patate reidratate (acqua, patate disidratate), Ricotta vaccina (Siero di LATTE , LATTE , Sale, Cloruro di calcio) , Formaggi 8.7 % (4,8% sul totale)(Mozzarella (cagliata di Latte vaccino (LATTE sale caglio)), sale)(Pecorino (Latte , sale,caglio)), Semola di GRANO duro , Sale, Aglio. PASTA 44% :semola di GRANO duro, acqua.								
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE /LATTE Presente possibilità di tracce SOIA e Arachidi								
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM								
IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata								
	SPECIFICHE DIMENSIONALI								
	Peso netto unità consumatore	g	250						
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP						
	Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA						
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21						
	Confezione per cartone	N°	9						
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250						
	Colli per pallet	100	Colli per strati	10					
	Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140					
AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITA ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011. I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma :IFS .								
PARAMETRI CHIMICO FISICI E VALORI NUTRIZIONALI * Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal	Dichiarazione Nutrizionale				Parametri chimico fisici				
	Parametro		Valori medi per 100 g	Per porzione 125 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
	Energia	kJ	808	1010	12%				
		kcal	191	238					
	Grassi		3,10	3,87	5,5%	Umidità	%	≥ 24	54,5
	Di cui Acidi Grassi saturi		1,83	2,28	11,4%				
	Carboidrati		33,4	41,7	16%	Sostanza secca	%	---	45,5
	Di cui Zuccheri		1,18	1,47	1,6%				
	Fibre		1,2	1,5	-	Acidità	Gradi	≤ 4	3
	Proteine		7,4	9,25	18,5%				
Sale		0,57	0,71	11,8%	Attività dell' acqua	aW	≤ 0,97	0,97	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI Conformi al Reg.CE 2073/05	Parametri analitici		Unità di misura	Valore	Metodo				
	Microrganismi Mesofili Aerobi		UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013				
	Conta Escheriachia coli		UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04				
	Conta Coliformi a 37°C		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04				
	Conta Enterobatteriacee		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13				
	Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva		UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004				
	Ricerca Salmonella spp		Presenza- Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05				
	Ricerca Listeria monocytogenes		Presenza- Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98				
	Bacillus Cereus Presunto		UFC/g	< 100	ISO 7932				
Clostridiun Perfringens		UFC/g	< 100	ISO 7937					
TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.								





SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
"CULURGIONIS D'OGLIASTRA "
CLASSICO



Rev. 2
del
31/07/2018
Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA									
PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro con ripieno confezionata in atmosfera modificata.								
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Culurgiones d' Ogliastra Classico								
EAN CODE Gtin 13	8033254881004								
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881004								
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365								
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a + 4°C in frigorifero								
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta								
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni								
INGREDIENTI	RIPIENO 55,5 %: Fiocchi di patate reidratati 50,2 % sul prodotto finito (acqua, patate disidratate), Strutto, Formaggio ovino (LATTE ovino, sale, caglio), Miscela formaggi (LATTE , sale, caglio) , Sale, Aglio. SFOGLIA 44,5%: Semola di GRANO duro, Acqua, Strutto, sale).								
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE /LATTE Presente possibilità di tracce SOIA e ARACHIDI								
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM								
IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata								
	SPECIFICHE DIMENSIONALI								
	Peso netto unità consumatore	g	250						
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP						
	Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA						
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21						
	Confezione per cartone	N°	9						
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250						
	Colli per pallet	100	Colli per strati	10					
	Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140					
AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITA ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011. I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma :IFS .								
PARAMETRI CHIMICO FISICI E VALORI NUTRIZIONALI	Dichiarazione Nutrizionale				Parametri chimico fisici				
	Energia	kJ	910	1137	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
		kcal	216	270					
	Grassi		6,4	8	11,42%	Umidità	%	≥ 24	51,4
	Di cui Acidi Grassi saturi		2,9	3,6	18 %				
	Carboidrati		32,6	40,75	15,6%	Sostanza secca	%	---	48,6
	Di cui Zuccheri		0,9	1,12	1,24%				
	Fibre		1,9	2,37	-	Acidità	Gradi	≤ 4	3
	Proteine		6,8	8,5	17%				
	Sale		0,9	1,12	18,6%	Attività dell' acqua	aW	≤ 0,97	0,97
PARAMETRI MICROBIOLOGICI Conformi al Reg.CE 2073/05	Parametri analitici		Unità di misura	Valore	Metodo				
	Microrganismi Mesofili Aerobi		UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013				
	Conta Escheriachia coli		UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04				
	Conta Coliformi a 37°C		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04				
	Conta Enterobatteriacee		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13				
	Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva		UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004				
	Ricerca Salmonella spp		Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05				
	Ricerca Listeria monocytogenes		Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98				
	Bacillus Cereus Presunto		UFC/g	< 100	ISO 7932				
Clostridium Perfringens		UFC/g	< 100	ISO 7937					
TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.								



Prodotto da: Pastificio Sapori di Sardegna, di Loi Tiziana, Località Sa Pruna Zona PiP CAP 08040 Loceri (OG). R.E.A:nu 91659 ; P.I : 01308760915; Telefono; 0782/77223; Fax: 0782/576001; Mail: saporidisardegna2@gmail.com; www.pastificiosaporidisardegna.it

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro con ripieno confezionata in atmosfera modificata.
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Culurgiones d' Ogliastra menta
EAN CODE Gtin 13	8033254881011
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881011
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni
INGREDIENTI	RIPIENO 55,5 %: Focchi di patate reidratati 50,1 % sul prodotto finito (acqua, patate disidratate), Strutto, Formaggio ovino (LATTE ovino, sale, caglio), Miscela formaggi (LATTE , sale, caglio), Sale, Menta 0,10 % sul prodotto finito, Aglio. SFOGLIA 44,5%: Semola di GRANO duro, Acqua, Strutto, sale).
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE /LATTE Presente possibilità di tracce SOIA e ARACHIDI
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM



IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata			
	SPECIFICHE DIMENSIONALI			
	Peso netto unità consumatore	g	250	
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP	
	Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA	
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21	
	Confezione per cartone	N°	9	
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250	
	Colli per pallet	100	Colli per strati	10
	Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140

AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITA ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011. I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma: IFS .
--	--

Parametro	Dichiarazione Nutrizionale			Parametri chimico fisici			
	Valori medi per 100 g	Per porzione 125 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
Energia	kJ	910	1137				
	kcal	216	270				
Grassi	6,4	8	11,42%	Umidità	%	≥ 24	51,4
Di cui Acidi Grassi saturi	2,9	3,6	18%	Sostanza secca	%	---	48,6
Carboidrati	32,6	40,75	15,6%	Acidità	Gradi	≤ 4	3
Di cui Zuccheri	0,9	1,12	1,24%				
Fibre	1,9	2,37	-	Attività dell' acqua	aW	≤ 0,97	0,97
Proteine	6,8	8,5	17%				
Sale	0,9	1,12	18,6%				

* Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal

Parametri analitici	Unità di misura	Valore	Metodo
Conta Escheriachia coli	UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13
Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98
Bacillus Cereus Presunto	UFC/g	< 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens	UFC/g	< 100	ISO 7937

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.
----------------------------------	---

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pasta fresca con ripieno. (Dolce Tipico Sardo)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SEADAS
EAN CODE Gtin 13	8033254881066
EAN CODE Gtin 14 cartone	08033254881066
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero
SHELF LIFE	35 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. (Frittura a 170 °C). Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni
INGREDIENTI	Ingredienti:RIPIENO53,7%:Mozzarella(cagliata di LATTE vaccino(LATTE sale e caglio)sale),aroma limone(Zucchero, sciroppo di glucosio, scorza di limone, aromi). PASTA 46,3%semola di GRANO duro, acqua,strutto,sale
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE E LATTE Presente in possibili tracce di SOIA
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata



IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a:
Reg CE 1935/04
DPR 777 del 28/10/82

SPECIFICHE DIMENSIONALI

Peso netto unità consumatore	gr	250
Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*55*135 PP-EVOH-PP
Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21
Confezione per cartone	N°	9
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250
Colli per pallet	100	Colli per strati 10
Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm 140

AUTOCONTROLLO
RINTRACCIABILITÀ
ETICHETTATURA
CERTIFICAZIONI

Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011.
I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma : IFS .

PARAMETRI CHIMICO FISICI E VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione Nutrizionale

Parametri chimico fisici

Parametro	Valori medi per 100 g	Per pezzo 85 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
Energia	1353	1150	13,69%	kJ			
				kcal	324	275,4	
Grassi	19,15	16,2	23,14%	Umidità	%	≥ 24	42,6
Di cui Acidi Grassi saturi	13,1	11,13	9,46%	Sostanza secca	%	---	57,3
Carboidrati	25,3	21,5	18,2%	Acidità	Gradi	≤ 4	3
Di cui Zuccheri	0,1	0,08	0,07%	Attività dell' acqua	aW	≤ 0,97	0,97
Proteine	12,5	10,6	9,0%				
Sale	0,44	0,37	0,31%				

* Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal

PARAMETRI MICROBIOLOGICI
Conformi al Reg.CE 2073/05

Parametri analitici	Unità di misura	Valore	Metodo
Microrganismi Mesofili Aerobi	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Escheriachia coli	UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13
Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98
Bacillus Cereus Presunto	UFC/g	< 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens	UFC/g	< 100	ISO 7937

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.



*Selezione
Vegan*

SCHEDA TECNICA PRODOTTI VEGANI

RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
PRODOTTO	PASTA FRESCA FARCITA
DENOMINAZIONE VENDITA	RAVIOLI PATATE e SPINACI
EAN CODE	8033254886016
CODICE PRODOTTO	601
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0a+4°C La data di scadenza è fissata a 35 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile



INGREDIENTI	Semola di grano duro, fiocchi (patate disidratate, emulsionante, (E471) - Monogliceridi), acqua, spinaci(15%)sale, noce moscata.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche crostacei, pesce, molluschi, sedano, frutta a guscio, uova, derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte. Potrebbe contenere tracce di anidride solforosa (SO2)
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE n° 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma rettangolare con margine seghettato aspetto omogeneo, colore bianco, sapore tipico della ricotta mista agli spinaci, odore leggero di noce moscata.

SPECIFICHE PRODOTTO	Peso netto	gr	300
	Dimensioni imballo primario e materiale		190*35*135 PP-EVOH-PP NERO
	Imballo esterno		CARTONE
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21
	Confezione per cartone	N°	9
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250 KG
	Colli x pallet	60	Colli x strato 8
	Colli x altezza pallet	10	Colli totali x pallet 64

SHELF LIFE	ATM 40 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta
-------------------	--

ISTRUZIONI D'USO	FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO E CONSUMARSI PREVIA COTTURA
-------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g	%AR*per 100g
	Energia kcal/kJ	Kcal 216/ KJ 913	12,4
	Grassi Totali	1,6	6,6
	Di cui Acidi Grassi saturi	0,3	13
	CARBOIDRATI	42,3	14,7
	Di cui Zuccheri	<0,1	0,3
	Sale	0,6	15
	FIBRA ALIMENTARE	2,4	6,4
	PROTEINE	6,8	22,4

Parametri analitici	UNITA' DI MISURA	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2	
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g	<small>UNI EN ISO 4833-1:2013</small>	3,4X10³	Limite superiore	5,1x10 ³
				Limite inferiore	2,2x10 ³
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
*Conta Enterobatteriacee	UFC/g	AFNOR BRD 07/24 -11/13	<10 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2: 2004	<100 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE/2 5 g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE/2 5 g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----

*Parametro non accreditato Accredia
*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA PRODOTTI VEGANI	
RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
PRODOTTO	PASTA FRESCA FARCITA
DENOMINAZIONE VENDITA	RAVIOLI PATATE e PORCINI
EAN CODE	8033254880465
CODICE PRODOTTO	046
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0a+4°C La data di scadenza è fissata a 35 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile
INGREDIENTI	Semola di grano duro, fiocchi (patate disidratate, emulsionante, (E471) - Monogliceridi), acqua, porcini (1%) sale, noce moscata.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche crostacei, pesce, molluschi, sedano, frutta a guscio, uova, derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte. Potrebbe contenere tracce di anidride solforosa (SO2)
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE n° 852/2004 e CE 178/02
DESCRIZIONE	Prodotto di forma rettangolare con margine seghettato aspetto omogeneo, colore bianco, sapore tipico della ricotta mista agli spinaci, odore leggero di noce moscata.



SPECIFICHE PRODOTTO			
Peso netto	gr	300	
Dimensioni imballo primario e materiale		190*35*135 PP-EVOH-PP NERO	
Imballo esterno		CARTONE	
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21	
Confezione per cartone	N°	9	
Cartone - peso netto/ lordo	Kg	2,250 KG	
Colli x pallet	60	Colli x strato	8
Colli x altezza pallet	10	Colli totali x pallet	64

SHELF LIFE	ATM 40 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	FRESCO +4°C DA TENERE IN FRIGO E CONSUMARSI PREVIA COTTURA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g	%AR* per 100g
		Energia kcal/kJ	Kcal 233/ KJ 985
	Grassi Totali	2,2	6,6
	Di cui Acidi Grassi saturi	0,4	13
	CARBOIDRATI	44,8	14,7
	Di cui Zuccheri	<0,1	0,3
	Sale	1,0	15
	FIBRA ALIMENTARE	2,5	6,4
	PROTEINE	7,2	22,4

Parametri analitici	UNITA' DI MISURA	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2	
				Limite superiore	Limite inferiore
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2013	3,4X10 ³	Limite superiore	5,1x10 ³
				Limite inferiore	2,2x10 ³
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
*Conta Enterobatteriacee	UFC/g	AFNOR BRD 07/24 -11/13	<10 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2: 2004	<100 UFC/g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE/25 g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE/25 g	Limite superiore	-----
				Limite inferiore	-----

*Parametro non accreditato Accredia
*Assunzioni di Riferimento

SCHEDA TECNICA PRODOTTI VEGANI																																				
RAGIONE SOCIALE	PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA																																			
MARCHIO	TIZIANA LOI																																			
PRODOTTO	PASTA FRESCA RIPIENA																																			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CULURGIONES ALLA MENTA VEGAN																																			
EAN CODE	8033254880021																																			
CODICE PRODOTTO	002																																			
TIPO DI CONSERVAZIONE	Stoccaggio e conservazione da 0 a +4°C La data di scadenza è fissata a 35 giorni dalla data di produzione ed è impressa sulle confezioni con timbro indelebile																																			
INGREDIENTI	Semola di grano duro, fiocchi: (patate disidratate, emulsionante, (E471) - Monogliceridi) olio extravergine d'oliva, sale, menta(0,05%) aglio.																																			
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche sedano, frutta a guscio, uova, derivati da cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte. Potrebbe contenere tracce di anidride solforosa (SO2)																																			
AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità e conformità ai Regolamenti CE n° 852/2004 e CE n°178/02																																			
DESCRIZIONE	Prodotto a forma ovale con chiusura a spiga ottenuta dalla lavorazione a mano, aspetto omogeneo, colore bianco, sapore dolce tipico della patata, odore leggero alla menta ai profumi mediterranei.																																			
SPECIFICHE DI PRODOTTO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso netto</td> <td style="text-align: center;">gr</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Dimensioni imballo primario e materiale</td> <td></td> <td colspan="2">190*35*135 PP-EVOH-PP NERO</td> </tr> <tr> <td>Imballo esterno</td> <td></td> <td colspan="2">CARTONE-SCATTOLA CHIUSA</td> </tr> <tr> <td>Dimensione imballo esterno (L x l x h)</td> <td style="text-align: center;">mm</td> <td colspan="2">40*13*21</td> </tr> <tr> <td>Confezione per cartone</td> <td style="text-align: center;">N°</td> <td colspan="2">9</td> </tr> <tr> <td>Cartone – peso netto/ lordo</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td colspan="2">2,250</td> </tr> <tr> <td>Colli x pallet</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td>Colli x strati</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>Colli in altezza x pallet</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Colli totali x pallet</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> </table>				Peso netto	gr	300		Dimensioni imballo primario e materiale		190*35*135 PP-EVOH-PP NERO		Imballo esterno		CARTONE-SCATTOLA CHIUSA		Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21		Confezione per cartone	N°	9		Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250		Colli x pallet	60	Colli x strati	8	Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet	8
Peso netto	gr	300																																		
Dimensioni imballo primario e materiale		190*35*135 PP-EVOH-PP NERO																																		
Imballo esterno		CARTONE-SCATTOLA CHIUSA																																		
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21																																		
Confezione per cartone	N°	9																																		
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,250																																		
Colli x pallet	60	Colli x strati	8																																	
Colli in altezza x pallet	10	Colli totali x pallet	8																																	
SHELF LIFE	ATM 40 GIORNI se sono rispettate modalità di conservazione indicate in etichetta																																			
ISTRUZIONI D'USO	FRESCO 0 +4°C DA TENERE IN FRIGO E CONSUMARE PREVIA COTTURA																																			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi	Per 100 g	%AR*per 100g																																	
	Energia kcal/kJ	Kcal 202/KJ 853	12,40																																	
	Grassi Totali	2,7	10,70																																	
	Di cui Acidi Grassi saturi	0,5	11,50																																	
	CARBOIDRATI	37,6	14,37																																	
	Di cui Zuccheri	<0,1	0,78																																	
	Sale	1,2	13,33																																	
	FIBRA ALIMENTARE	2,2	8,00																																	
	PROTEINE	5,6	10,60																																	
Parametri analitici	UNITA' DI MISURA	Metodo Di RIFERIMENTO	ESITO PROVA	Incertezza di misura Livello probabilità 95% Fattore copertura k=2																																
Conta Microrganismi A 30 °C	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2013	3,7X10³	Limite superiore	5,6x10 ³																															
Conta Escheriachia coli Beta-glucuronidasi positivi	UFC/g	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10 UFC/g	Limite inferiore	2,2x10 ³																															
				Limite superiore	-----																															
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	AFNOR BRD 07/07 -12/04	<10 UFC/g	Limite superiore	-----																															
				Limite inferiore	-----																															
*Conta Enterobatteriacee	UFC/g	AFNOR BRD 07/24 -11/13	<10 UFC/g	Limite superiore	-----																															
				Limite inferiore	-----																															
*Conta Stafilococchi Coagulasi positivi	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2: 2004	<100 UFC/g	Limite superiore	-----																															
				Limite inferiore	-----																															
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25 g	AFNOR BRD 07/11 -12/05	ASSENTE/25 g	Limite superiore	-----																															
				Limite inferiore	-----																															
Ricerca Listeria monocytoges	Presenza-Assenza/25 g	AFNOR BRD 07/04 -09/98	ASSENTE/25 g	Limite superiore	-----																															
				Limite inferiore	-----																															





*Private
Label*

GUSTO
E TRADIZIONE



CULURGIONIS D'OGLIASTRA IGP

alla menta
Con fiocchi di patate.
La tipica pasta ripiena della Sardegna.

Non si hanno certezze sull'origine dei Culurgionis d'Ogliastro, ma è certo che siano legati ad antichissimi riti agricoli che si celebravano in onore della Grande Madre quale auspicio di protezione della fertilità. Venivano anche preparati per ricorrenze particolari come il ringraziamento alla fine del raccolto del grano.






ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
"CULURGIONIS D'OGLIASTRA IGP"
MENTA

ISO 22005
BUREAU VERITAS
Certification



Rev. 2
del
31/07/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO A MARCHIO IGP

PRODOTTO	Pasta fresca ripiena con formatura manuale confezionata in atmosfera modificata.
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Culurgiones d' Ogliastro IGP menta
EAN CODE Gtin 13	Da Definire
CODICE PRODOTTO	Da definire
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero
SHELF LIFE	40 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni
INGREDIENTI	Sfoggia 44,5% semola di GRANO duro, acqua, Farina di GRANO tenero, Strutto, Sale. Ripieno 55,5 %: Fiocchi di patate reidratati (acqua, patate disidratate), Formaggio pecorino (LATTE ovino ,sale ,caglio), formaggi da grattugia (LATTE , sale ,caglio), Strutto suino, Sale, Aglio macinato, Menta secca 0,16 % sul ripieno, 0,09 % sul totale).
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE /LATTE
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM



SPECIFICHE DIMENSIONALI

Peso netto unità consumatore	g	300	
Dimensioni imballo primario e materiale	mm	190*35*135 PP-EVOH-PP	
Imballo secondario		CARTONE SCATOLA CHIUSA COLOR AVANA	
Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	40*13*21	
Confezione per cartone	N°	9	
Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,7	
Colli per pallet	100	Colli per strati	10
Strati per pallet	10	Altezza pallet incluso cm	140

AUTOCONTROLLO RINTRCIABILITA ETICETTATURA CERTIFICAZIONI
Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011.
I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma: UNI EN ISO 9001: 2015 ; UNI EN ISO 22005:2008; IFS .

Parametro	Valori medi per 100 g	Per porzione 165 g	% RI*	Parametri chimico fisici			
				Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R. 187 /2001 e 41/2013	valore
Energia	kJ	910	1501	Umidità	%	≥ 24	50,5
	kcal	216	356				
Grassi	6,4	10,5	15%	Sostanza secca	%	---	49,5
Di cui Acidi Grassi saturi	2,9	4,7	23,5%				
Carboidrati	32,6	53,8	20%	Acidità	Gradi	≤ 4	3
Di cui Zuccheri	0,9	1,5	1%				
Fibre	1,9	3,14	-	Attività dell'acqua	aW	≤ 0,97	0,97
Proteine	6,8	11,2	22,4%				
Sale	0,9	1,5	15%				

* Consumi di riferimento raccomandati per adulti con porzione da 125 g di prodotto riferito a 8400 kJ/ 2000 kcal

Parametri analitici	Unità di misura	Valore	Metodo
Microrganismi Mesofili Aerobi	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Escheriachia coli	UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Coliformi a 37°C	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04
Conta Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13
Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Ricerca Salmonella spp	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05
Ricerca Listeria monocytogenes	Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98
Bacillus Cereus Presunto	UFC/g	< 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens	UFC/g	< 100	ISO 7937

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE
Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.



Prodotto da: Pastificio Sapori di Sardegna, di Loi Tiziana, Località Sa Pruna Zona PIP CAP 08040 Loceri (OG). R.E.A : nu 91659 ; P.I 01308760915; Telefono; 0782/77223; Fax: 0782/576001; Mail: saporidisardegna2@gmail.com; www.pastificiosaporidisardegna.it

	 SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO	 RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGRICOLE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MALLOREDUDUS 500 "BELLO DI SARDEGNA"	LOGO	Rev. 2 del 31/07/2017
--	--	--	--	-------------	-----------------------------



MALLOREDDUS - PASTA FRESCA

MALLOREDDUS - Pasta fresca di semola di grano duro. Ingredienti: semola di GRANO duro, acqua. Può contenere tracce di LATTE e SOIA. Da consumare entro: vedi sotto. Conservare in frigorifero da 0°C a +4°C. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Confezionato in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. Preparazione: immergi Malloreddus in acqua bollente salata; scola quando affiorano in superficie (dopo circa 5/6 minuti) e condisci a piacere.

Valori nutrizionali medi per	100g	%AR*	125g**	%AR*
Energia	1088 kJ / 257 kcal	13%	1360 kJ / 321 kcal	16%
Grassi	0,7 g	1%	0,8 g	1%
di cui acidi grassi saturi	0,1 g	1%	0,1 g	1%
Carboidrati	52 g	20%	65 g	25%
di cui zuccheri	2,1 g	2%	2,6 g	3%
Fibre	2,8 g	-	3,5 g	-
Proteine	9,1 g	18%	11 g	22%
Sale	<0,1 g	2%	0,1 g	2%

*AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

**Numero di porzioni: 4



Prodotto e confezionato per: **EUROSPIN ITALIA S.P.A.** Via Campalto, 3/D - 37036 San Martino B.A. (VR) - Italia, nello stabilimento di: Loc. Sa Pruna Zona P.I.P. - 08040 Loceri (NU) - Italia. www.eurospin.it



Da consumare entro:

lotto:

500g e
 Aiuta l'ambiente con la raccolta differenziata.
 INVOLUCRO: raccolta plastica.
 ETICHETTA: raccolta carta.



500g e



rodotta da: Pastificio Saporì di Sardegna, di Loi Tiziana, Località Sa Pruna Zona PIP CAP 08040 Loceri (OG). R.E.A.: nu 91659 ; 1308760915; Telefono; 0782/77223; Fax: 0782/576001; Mail: saporidisardegna2@gmail.com;

P.I.: www.pastificiosaporidisardegna.it

			SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MALLOREDUDUS 500 "BELLO DI SARDEGNA"	LOGO	Rev. 2 del 31/07/2017
--	---	---	--	-------------	-----------------------------

SCHEDA TECNICA									
PRODOTTO A MARCHIO PER EUROSPIN									
PRODOTTO	Pasta fresca di semola di grano duro confezionata in atmosfera modificata.								
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MALLOREDDUS								
EAN CODE Gtin 13	 8 0 3 3 2 5 4 8 8 1 0 0 4								
LOTTO	GIORNO DELL'ANNO 1/365								
CODICE PRODOTTO	100								
TIPO DI CONSERVAZIONE	Conservazione da 0 a +4°C in frigorifero								
SHELF LIFE	40 giorni dalla data di confezionamento in condizioni conformi come riportate in etichetta								
ISTRUZIONI D'USO	Consumare previa cottura. Una volta aperto conservare in frigorifero ed utilizzare entro 2 giorni								
INGREDIENTI	Semola di grano duro ,acqua.								
ALLERGENI	Presente nel prodotto GLUTINE Presente in possibili tracce LATTE e suoi Derivati								
OGM	Assenza di materie prime di derivazione OGM Prodotto confezionato in Atmosfera Modificata								
IMBALLAGGIO primario e secondario conformi a: Reg CE 1935/04 DPR 777 del 28/10/82	SPECIFICHE DIMENSIONALI								
	Peso netto unità consumatore	gr	500						
	Dimensioni imballo primario e materiale	mm	250x180x45 POLISTIRENE ESPANSO NERO						
	Imballo secondario		CARTONE ONDULATO - ESPOSITORE BIANCO						
	Dimensione imballo esterno (L x l x h)	mm	263*185*260						
	Confezione per cartone	N°	5						
	Cartone – peso netto/ lordo	Kg	2,5						
	Colli per pallet	90	Colli per strati	18					
	Strati per pallet	5	Altezza pallet incluso cm	145 max					
	AUTOCONTROLLO RINTRACCIABILITÀ ETICHETTATURA CERTIFICAZIONI	Il Pastificio "Sapori di Sardegna" opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo e Rintracciabilità in conformità ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 178/02, con informazioni disponibili al consumatore conformi al Regolamento CE 1169/2011. I prodotti vengono realizzati conformemente agli standard di qualità volontari certificati secondo la norma : UNI EN ISO 9001:2008 ; UNI EN ISO 22005:2008 ; IFS .							
PARAMETRI CHIMICO FISICI E VALORI NUTRIZIONALI	Dichiarazione Nutrizionale				Parametri chimico fisici				
	Energia	Parametro	Valori medi per 100 g	Per porzione 125 g	% RI*	Parametri analitici	Unità di misura	Limiti D.P.R 187 /2001 e 41/2013	valore
		kJ	1088	1360	16%				
	kcal	257	321		Umidità	%	≥ 24	33,31	
	Grassi	0,7	0,8	1%	Sostanza secca	%	---	66,69	
	Di cui Acidi Grassi saturi	0,1	0,1	1%					
	Carboidrati	52	65	25%	Acidità	Gradi	≤ 4	3	
	Di cui Zuccheri	2,1	2,6	3%					
	Fibre	2,8	3,5	-	Attività dell' acqua	aW	≤ 0,97	0,97	
	Proteine	9,1	11,3	22%					
Sale	<0,1	0,1	2%						
PARAMETRI MICROBIOLOGICI Conformi al Reg.CE 2073/05	Parametri analitici		Unità di misura	Valore	Metodo				
	Microrganismi Mesofili Aerobi		UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2013				
	Conta Escheriachi coli		UFC/g	< 10	ANFOR BRD 07/07 – 12/04				
	Conta Coliformi a 37°C		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/07 – 12/04				
	Conta Enterobatteriacee		UFC/g	< 100	ANFOR BRD 07/24 – 11/13				
	Conta Stafilococchi Coagulasi Positiva		UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6888-2:2004				
	Ricerca Salmonella spp		Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/11 – 12/05				
	Ricerca Listeria monocytogenes		Presenza-Assenza/25g	Assente	ANFOR BRD 07/04 – 09/98				
	Bacillus Cereus Presunto		UFC/g	< 100	ISO 7932				
Clostridium Perfringens		UFC/g	< 100	ISO 7937					
TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	Il prodotto viaggia su mezzi refrigerati con autorizzazione ATP a cura del produttore e del vettore incaricato. Viene raccomandata la garanzia del mantenimento della catena del freddo durante la distribuzione.								



prodotto da: Pastificio Sapori di Sardegna, di Loi Tiziana, Località Sa Pruna Zona PiP CAP 08040 Loceri (OG). R.E.A:nu 91659 ; P.I :
 1308760915; Telefono; 0782/77223; Fax: 0782/576001; Mail: saporidisardegna2@gmail.com; www.pastificiosaporidisardegna.it



Tiziana Loi



Loc. Sa Pruna Zona P.I. P.
08040 - Loceri (NU)

www.pastificiotizianaioi.it