

**PASTIFICIO STROPPA Srl**

via Sardegna 38/42 - ITALIA
 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
 Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

Specifica tecnica prodotto finito
 Product specification

PASTA FRESCA - FRESCH PASTA

MD 57
 rev. 4
 del 12/07/2021 pag. 1 di 4

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA

Denominazione di vendita	trofie- orecchiette - cavatelli - foglie d'ulivo - strozzapreti
Name of sale	trofie- orecchiette - cavatelli - foglie d'ulivo - strozzapreti
Designazione commerciale	pasta fresca di semola di grano duro
Commercial description	fresch pasta with durum wheat flour
Codice Articolo	2101 (trofie 500 g) 2102 (trofie 1000) / 2111 (orecchiette 500g) 2112 (orecchiette 1000 g) 2121 (cavatelli 500) 2122 (cavatelli g 1000) / 2131 (foglie d'ulivo g 500) / 2171 (strozzapreti 500 g) 2172 (strozzapreti 1000 g)
Articole code	2101 (trofie 500 g) 2102 (trofie 1000) / 2111 (orecchiette 500g) 2112 (orecchiette 1000 g) 2121 (cavatelli 500) 2122 (cavatelli g 1000) / 2131 (foglie d'ulivo g 500) / 2171 (strozzapreti 500 g) 2172 (strozzapreti 1000 g)

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ingredienti	semola di grano duro, acqua.
Ingredients	Durum wheat semolina, water.

LISTA DEGLI ALLERGENI	ASSENTE	TRACCE	PRESENZA	COMMENTI
LIST OF ALLERGENIC	ABSENCE	TRACE	PRESENCE	NOTICE
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut) e derivati / Cereals containing gluten(wheat,rye,barley,oats,kamut or their hybridises strains) and derivatives			X	
Crostacei e prodotti derivati/ Shellfish and derivatives	X			
Uova e prodotti derivati / Eggs and derivatives		x		tracce / traces
Pesce e prodotti derivati / Fish and derivatives	X			
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derivatives	X			
Soia e prodotti derivati / Soy and derivatives		X		tracce / traces
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and dairy products (including lactose)		X		tracce / traces
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nut, sand Queensland) and derivatives		x		tracce / traces
Sedano e prodotti derivati / Celery and derivatives	X			
Senape e prodotti derivati / Mustard and derivates	X			
Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivates	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphites at concentrations of sulfur dioxide above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2	X			
Lupino e prodotti derivati / Lupine and products based on lupine	x			
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and products based on molluscs	x			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics
C.M.T. (ufc/g) ≤50,000	C.M.T. (ufc/g) ≤50,000
E. coli (ufc/g) ≤10	E. coli (ufc/g) ≤10
Bacillus cereus (ufc/g) ≤100	Bacillus cereus (ufc/g) ≤100
Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10	Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10
Salmonella spp. (25 g.) Assenza	Salmonella spp. (25 g.) Absence
Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza	Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence
Muffe (ufc/g) ≤250	Mold (ufc/g) ≤250

CMT oltre T0 e durante l'intero periodo di shelf-life: è ammessa la fluttuazione del valore di CMT fino a 1.000.000 ucf/g dovuta al metabolismo della flora microbica caratteristica del prodotto

CMT over T0 and during the entire period of shelf-life: it is allowed the fluctuation of the value of CMT until 1.000.000 ucf/g due to the metabolism of the microbial flora characteristic of the product.

  PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it		Specifica tecnica prodotto finito Product specification
PASTA FRESCA - FRESCH PASTA		MD 57 rev. 4 del 12/07/2021 pag. 2 di 4
Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico Grassi Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibra Proteine Sale	Energy Fat saturated fat Carbohydrates Sugar Fibre Proteins Salt
Nutritional values (average nutritional values for 100 g)		1208 Kj = 285 Kcal 1,1 g 0,2 g 59 g 1,3 g 1,84 g 8,8 g 0,02 g
Caratteristiche organolettiche Sensory characteristics	Colore: tipico Odore/ Sapore: tipico Consistenza: morbida Aspetto visivo: trofia/orecchietta cavatello/foglia d'ulivo/strozzaprete	Color: typical Smell/Taste: typical Consistency: soft Visual aspect: trofia / orecchietta cavatello/foglia d'ulivo/strozzaprete

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
Peso netto confezione:	500 g / 1000 g
Atmosfera protettiva:	CO2 E290 e N2 E941
Descrizione:	sacchetto
Composizione:	OPA- LDPE
PACKAGING	
Net weight	500 g /1000 g
Protective atmosphere	CO2 E290 e N2 E941
Description	bag
Composition	OPA- LDPE

IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	383x278x230
Nr. Confezioni per cartone	8 (g 1000) / 12 (g 500)
Peso netto cartone (kg)	8 kg (g 1000) / 6 kg (g 500)
PACKAGING BOX	
Description	carton
Internal dimensions (mm)	383x278x230
Number of pack	8 (g 1000) / 12 (g 500)
Box net weight	8 kg (g 1000) / 6 kg (g 500)
CONSERVAZIONE	
Conservare a + 4°C	Keep refrigereted +4°C

SHELF LIFE	SHELF LIFE
90 giorni	90 days

MODALITA' DI COTTURA

Consumare previa cottura. Buttare il prodotto in acqua salata bollente. Scolare dopo 4/5 minuti e condire a piacimento

INSTRUCTIONS FOR USE

Consume after cooking. To be consumed after cooking in boiling salted water. After 4/5 minutes drain and season to taste

SCADENZA E LOTTO

Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "L"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta

EXPIRATION DATE AND LOT

Expiration date:	expressed in dd-mm-yy
Lot:	4 number came first "L"
Position:	on the package or on the label



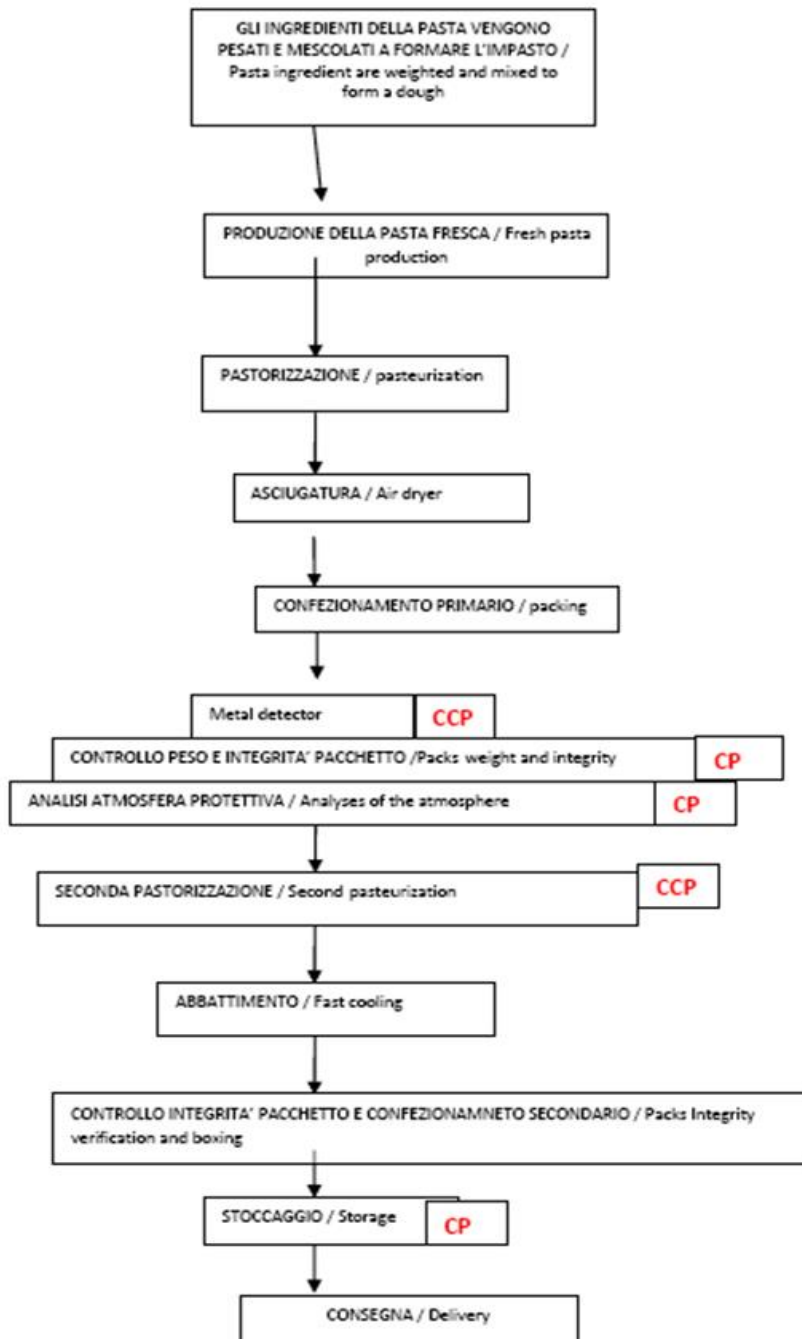
PASTIFICIO STROPPA Srl
via Sardegna 38/42 - ITALIA
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

Specifica tecnica prodotto finito
Product specification

PASTA FRESCA - FRESH PASTA

MD 57
rev. 4
del 12/07/2021 pag. 3 di 4

FRESH PASTA FLOW SHEET



  PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it	Specifica tecnica prodotto finito Product specification
	PASTA FRESCA - FRESCH PASTA

CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE		
Processo produttivo mantenuto sotto controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP, conforme a quanto previsto dal REG CE 852/04		
Analisi chimiche e microbiologiche effettuate presso laboratorio esterno accreditato Accredia		
Si certifica che il prodotto fornito non proviene da e non contiene organismi geneticamente modificati come da dichiarazioni rilasciate dai ns. fornitori; pertanto il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie CE 852/04		
QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY		
Production process kept under control through the application of HACCP compliant with the provisions of REG CE 852/04.		
Chemical and microbiological analysis carried out at external laboratories accredited by Accredia		
This is to certify that the product supplied doesn't come from and doesn't contain genetically modified organism as statements made by our suppliers, so the product complies with national and Community currently in force. Furthermore, the use of OGM products isn't expected in the future.		
Emesso da / Issued by Elisabetta Stroppa (Assicurazione qualità / Quality Control)	data / date 18/08/2021	Approvato da / Approved by Maurizio Stroppa (Amministratore / Administrator)