

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 1 di 5

Prodotto/ Product:	Tagliatelle al mais ottofile / Tagliatelle with corn "ottofile"		
Denominazione di vendita/ Sales description	Pasta all'uovo Dried egg pasta		
Elenco ingredienti Ingredients	Ingredienti: Semola di GRANO duro, UOVA 20%, farina di mais ottofile 4% Può contenere SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLA) Ingredients: durum WHEAT semolina, EGGS 20%, "ottofile" Corn flour 4% May contain SOY, MUSTARD, NUTS (HAZELNUT)		
Particolarità prodotto Product features	Le tagliatelle con mais Ottofile sono una raffinata reinterpretazione di un classico piemontese. Alla base c'è la pasta fresca all'uovo, sottile e dorata, arricchita dalla presenza della farina di mais Ottofile, una varietà antica coltivata nel Piemonte, nota per il suo sapore pieno e la sua leggera nota dolce. L'unione tra la tradizione dei tajarin e la rusticità del mais dona alla pasta un colore caldo e una consistenza più corposa e interessante al palato. Questo formato è perfetto per valorizzare sughi delicati a base di burro, funghi o arrostiti, ma si presta anche ad accostamenti più creativi. Un piatto che racconta il territorio attraverso ingredienti autentici e una lavorazione artigianale. Tagliatelle with Ottofile corn are a refined reinterpretation of a classic Piedmontese dish. At their base is thin, golden fresh egg pasta, enriched with Ottofile corn flour—an ancient variety grown in Piedmont, known for its full flavor and subtle sweetness. The combination of traditional tajarin and the rustic character of the corn gives the pasta a warm color and a richer, more textured bite. This format is ideal for enhancing delicate sauces made with butter, mushrooms, or roasted meats, but it also lends itself to more creative pairings. A dish that tells the story of the region through authentic ingredients and artisanal preparation. ..		
Provenienza grano Origin of wheat	ITALIA ITALY		
Provenienza ingredienti caratterizzanti Origin of characterizing ingredients	Uova e Mais ottofile: ITALIA Eggs and "Ottofile" Corn flour: ITALY		
Codice a barre Barcode	TAM25	TAM50	TAM100
	 8 033706 376409	 8 033706 376416	 8 033706 376423

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 2 di 5

Confezione Package	Busta PET+PE da 250g. (dimensioni 12+6X23 cm) Busta PET+PE da 500g. (dimensioni 13+7X23 cm) o su richiesta cliente PET+PE bag 250g (dimensions 12+6X23 cm) PET+PE bag 500g (dimensions 13+7X23 cm) or on customer request	
Smaltimento Waste sorting	Sacchetto Bag	Plastica plastic OTHES 7
	Cavallotto Decoration	Carta paper PAP 22
	Occhiello Eyelet	Metallo Metals FE 40
Imballo Packing	Scatolone Box	Carta paper PAP 20
	Scatola di cartone 40 x 40 x 25 mm per sacchetti da 250 g: 15 pezzi Scatola di cartone 40 x 40 x 25 mm per sacchetti da 500 g: 10 pezzi EPAL: 6 scatole per strato, n 6.strati in altezza, numero scatole per pallet: 36 Cardboard box 40 x 40 x 25 mm for trays of 250 g: 15 pieces Cardboard box 40 x 40 x 25 mm for trays of 500 g: 10 pieces EPAL: 6 boxes per layer, 6 number of layers in height, number of boxes per pallet: 36	
	Durabilità Shelf life 36 mesi nella confezione chiusa 36 months in closed package	
Modalità di consumo Consumption methods	Versare il prodotto in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento Tempo di cottura: 7 minuti Pour the product into boiling salted water, take the product back to the surface Cooking time: 7 minutes	
Conservazione Conservation	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore dirette Store in a cool, dry place away from light and direct heat sources	
Condizioni di trasporto Conditions of transport	Trasportare su automezzo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore dirette Transport in a cool, dry vehicle away from light and direct heat sources.	
Modalità di trasporto Modality of transport	Vano di carico asciutto e fresco Dry and cool cargo area	

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 3 di 5

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

Statements and Quality Assurance

Tracciabilità Reg. CE. 178/02 Traceability Reg. CE. 178/02	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme. The company has a system of data registration and collection, in order to food and products traceability, which are sold or delivered outside the company. Traceability system involves all components of the food chain, from raising to consumer. This system is able to identify one or more lots of products placed on the market. Registrations allow to identify providers, lots of products, lots of raw materials used during the production. The lot code is created by the company and it allows to go back to production date and ingredients. Our traceability system is able to withdraw products from the market if are non accordant.
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE Active under Reg. 852/2004/CE
O.G.M. G.M.O.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE. The product does not contain genetically modified organisms, neither suffered manipulations or processes that involve the use (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). The company applies a policy of OGM FREE.
Glutine Gluten	Il prodotto contiene glutine. The product contains gluten.
Radiazioni ionizzanti Ionizing radiation	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi. The product is not treated with ionizing radiation. There aren't similar processes in the factory, neither near the factory
Alcool	Il prodotto non contiene alcol. The product does not contain alcohol.

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 4 di 5

Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche Possibility of use for specific food categories

	Certificato Certified	Adatto Suitable
Kosher	No	Si
Halal	No	Si
Alimentazione per vegetariani Vegetarian food	No	Si
Vegano Vegan food	no	No

Caratteristiche sensoriali **Sensory characteristics**

Colore Color	Giallo Chiaro Light Yellow
Consistenza Consistency	Rigido Rigid
Odore Smell	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto Typical of the product's characterizing ingredients
Sapore Flavor	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto Typical of the product's characterizing ingredients

Caratteristiche microbiologiche **Microbiological characteristics**

<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	< 10 CFU/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> Coagulase positive staphylococci	< 100 UFC/g	< 100 CFU/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/25g	Absent / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25g	Absent / 25g

Caratteristiche chimiche **Chemical characteristics**

Umidità Moisture	< 12,5 %
Ceneri Ash	≤ 1,10 su 100 parti in sostanza secca ≤ 1.10 per 100 parts in dry matter
Proteine min. (azoto x 5,70) Min. protein (nitrogen x 5,70)	≥ 12,5 su 100 parti in sostanza secca ≥ 12.5 parts per 100 parts dry matter
Acidità espressa in gradi Acidity expressed in degrees	< 5

Valori Nutrizionali Medi Per 100g di prodotto Nutritional Information Average for 100g of products

Energia	Energy	1613 / 381	kJ/kcal
Grassi	Fats	4.9	g
-Di cui acidi grassi saturi	- saturated fats	1.5	g
Carboidrati	Carbohydrates	67.1	g
-Di cui zuccheri	- sugars	2.0	g
Fibra	Fibers	3.2	g
Proteine	Proteins	12.6	g
Sale	Salt	0.1	g

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 5 di 5

Allergeni Allergens	INGREDIENTE INGREDIENTS	POSSIBILE TRACCIA POSSIBLE CROSS- CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	✓	
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on Crustaceans	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on Molluscs	no	no
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products based on eggs	✓	
Pesci e prodotti a base di pesci Fishes and products based on fishes	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products based on peanuts	no	no
Soia e prodotti a base di soia Soy and products based on soy	no	✓
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and products based on milk	no	no
Frutta con guscio e prodotti derivati Nuts and arising products	no	✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products based on Sesame seeds	no	no
Solfiti (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg) Sulphites (concentration ≥10 ppm)	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery	no	no
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products based on mustard	no	✓
Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and products based on lupine	no	no

Lista allergeni secondo il Reg. 1169/2011 [Allergens list from Reg. 1169/2011](#)

Contatti di emergenza - **Emergency contacts**

Contatti in azienda Factory contacts	Telefono Phone number	+ 39 3534833156	Dalle 8:00 alle 13:00 Dalle 14:00 alle 17:00
	E-mail	info@larangiuma.it	From 8:00 to 13:00 From 14:00 to 17:00
Emergenza Emergency	Cellulare Mobile phone	+39 3383100605	24 ore su 24 tutti i giorni 24 hours – 7 days