



Studio di
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE
(Reg UE 1169/2011)

Alimento
PASTIERA NAPOLETANA

Produttore:
ALIMENTI MARINELLA SRL
Via Vittorio Veneto 13 - Torre del Greco (NA)
Partita Iva 04159071218

Centro Controllo Qualità
Alimenti Ambiente Snc
Torre del Greco - Napoli



EN

Rev 0 del 07/04/2020

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 07/04/2020
	PASTIERA NAPOLETANA	Pagina 1 di 2

0. Premessa

Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il «Libro bianco della Commissione») si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli.

La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 — Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi.

La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli.

1. Obiettivi

Obiettivo del presente studio è di valutare la composizione nutrizionale in accordo al Regolamento (UE) n. 1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori...”

- Art. 4 “Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti” comma 1 lett. C): “informazione sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli”;
- Art. 9 “Elenco delle informazioni obbligatorie” comma 1 lett. J): “una dichiarazione nutrizionale”.

2. Metodi

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base:

- del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati, come previsto dall'art. 31 comma 4 lettera b) del Reg (UE) n. 1169/2011

I dati grezzi sono stati forniti dal produttore.

Per i prodotti sottoposti a cottura è stato valutato un fattore di correzione dei valori nutritivi che tiene conto del calo peso, specifico per ogni singolo ingrediente in funzione della dose impiegata e della relativa umidità.

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 07/04/2020
	PASTIERA NAPOLETANA	Pagina 2 di 2

3. Identificazione Alimento

Informazioni Generali	
Denominazione	PASTIERA NAPOLETANA
Produttore	ALIMENTI MARINELLA SRL Via Vittorio Veneto 13 - Torre del Greco (NA) Partita Iva 04159071218
Stabilimento di Produzione	Traversa Privata Luigi Sapio 14 B/C Portici (NA)

4. Conclusioni

I risultati ottenuti sono stati i seguenti:

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore Energetico	Kcal 258 Kj 1.080
Grassi totali	g 11
di cui: acidi grassi saturi	g 6,2
Carboidrati	g 34
di cui: zuccheri	g 28
Proteine	g 6
Sale	g 0,2

5. Allegati

Fogli di Calcolo

Produttore :	ALIMENTI MARINELLA SRL																							
Prodotto Finito: PASTIERA NAPOLETANA	VALORI NUTRIZIONALI per 100 g MATERIA PRIMA										Quantità (g)		Quantità (g) %		Contenuto per 100 g PRODOTTO CRUDO									
Ingredienti	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcool (g)	Acqua (g)			Kcal	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcool	Acqua			
BURRO	0,8	1,1	1,1	83,4	65	0	7	0	14,1			42	3,9	0	0,0	0,0	0,0	3,2	2,5	0,0	0,3	0,0	0,5	
TUORLO	15,8	0	0	29,1	10	0	43	0	53,5			12	1,1	0	0,2	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	0,5	0,0	0,6	
ZUCCHERO	0	100	100	0	0	0	1	0	0			231	21,4	0	0,0	21,4	21,4	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	
FARINA 00	9,7	76,2	0,49	1,5	0,3	2,4	2	0	12			121	11,2	0	1,1	8,5	0,1	0,2	0,0	0,3	0,2	0,0	1,3	
ACQUA	0	0	0	0	0	0	0	0	100			4	0,4	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	
GRANO	2,1	13,1	0,8	0,2	0	2,6	320	0	75			180	16,7	0	0,4	2,2	0,1	0,0	0,0	0,4	53,3	0,0	12,5	
STRUTTO	0	0	0	100	36,53	0	40	0	0			30	2,8	0	0,0	0,0	0,0	2,8	1,0	0,0	1,1	0,0	0,0	
LATTE	3,3	4,9	4,9	3,6	2,6	0	40	0	87			60	5,6	0	0,2	0,3	0,3	0,2	0,1	0,0	2,2	0,0	4,8	
RICOTTA	9,5	4,2	4,2	13	8	0	85	0	74			210	19,4	0	1,8	0,8	0,8	2,5	1,6	0,0	16,5	0,0	14,4	
CUBETTI ARANCIA	0,3	83	80	0	0	2	98	0	17			10	0,9	0	0,0	0,8	0,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,2	
UOVA	12,4	0	0	8,7	4	0	137	0	77			180	16,7	0	2,1	0,0	0,0	1,5	0,7	0,0	22,8	0,0	12,8	
TOTALE RICETTA												0	5,7	34,0	23,4	10,7	6,1	0,7	98,1	0,0	47,57056			
											1080	100												
TOTALE 100g												257,0	5,7	34,0	23,4	10,7	6,1	0,7	0,2	0	0,475706			
												Kjoule		Kcal	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	SALE G (SODIO X 2,5)	ALCOOL		
												1075,1		Kcal	22,9737037	136,0385		96,5125		1,4415		0		

Prodotto Finito: PASTIERA NAPOLETANA		Contenuto calcolato su 100 g di PRODOTTO FINITO CRUDO										Quantità (g) dose	Quantità (g) %	Contenuto per 100 g PRODOTTO COTTO										
Ingredienti		Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcol	Acqua (su 100g materia prima)	Acqua (su 100 g prod finito)			Acqua (su dose totale)	ACQUA PERSA DOPO COTTURA (su 100 g)	Proteine (g)	Carboidra ti (g)	Zuccher i (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	alcol	
BURRO	0,0	0,0	0,0	3,2	2,5	0,0	0,3	0,0	0,0	14,1	0,5	5,92	42	3,9	0,085383245	0,0	0,0	0,0	3,2	2,6	0,0	0,3	0,0	
TUORLO	0,2	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	53,5	0,6	6,42	12	1,1	0,092563396	0,2	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	0,5	0,0	
ZUCCHERO	0,0	21,4	21,4	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	231	21,4	0	0,0	21,4	26,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
FARINA 00	1,1	8,5	0,1	0,2	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	12,0	1,3	14,52	121	11,2	0,20934899	1,1	8,6	0,1	0,2	0,0	0,3	0,2	0,0	
ACQUA	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,4	4,00	4	0,4	0,057671898	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
GRANO	0,4	2,2	0,1	0,0	0,0	0,4	53,3	0,0	0,0	75,0	12,5	135,00	180	16,7	1,946426555	0,4	2,2	0,1	0,0	0,0	0,4	53,6	0,0	
STRUTTO	0,0	0,0	0,0	2,8	1,0	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	30	2,8	0	0,0	0,0	0,0	2,8	1,0	0,0	1,1	0,0	
LATTE	0,2	0,3	0,3	0,2	0,1	0,0	2,2	0,0	0,0	87,0	4,8	52,20	60	5,6	0,752618268	0,2	0,3	0,3	0,2	0,1	0,0	2,2	0,0	
RICOTTA	1,8	0,8	0,8	2,5	1,6	0,0	16,5	0,0	0,0	74,0	14,4	155,40	210	19,4	2,240553235	1,9	0,8	0,8	2,5	1,6	0,0	16,5	0,0	
CUBETTI ARANCIA	0,0	0,8	0,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	17,0	0,2	1,70	10	0,9	0,024510557	0,0	0,8	0,7	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	
UOVA	2,1	0,0	0,0	1,5	0,7	0,0	22,8	0,0	0,0	77,0	12,8	138,60	180	16,7	1,998331264	2,1	0,0	0,0	1,5	0,7	0,0	22,8	0,0	
TOTALE RICETTA													7,407407407	5,8	34,1	28,0	10,7	6,2	0,7	98,4	0,0			
TOTALE 100g													1080	100										
													258,0	5,8	34,1	28,0	10,7	6,2	0,7	0,2	0			
													Kcal	Proteine (g)	Carboidra ti (g)	Zuccher i (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	SALE G (SODIO X 2,5)				
													1079,5	23,34708	136,5054	96,71855	1,441663							

CALO PESO 80
TOT PESO INGREDIENTI 1080

TOTALE PESO FINITO 1000

TOTALE ACQUA INGREDIENTI 514
%UMIDITA PERSA PER COTTURA 16
% UMIDITA' RESIDUATA DOPO COTTURA 84

0