

CALAMARATA**IMMAGINE FORMATO**

DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO		
INGREDIENTI	SEMOLA DI GRANO DURO , ACQUA.		
CODICE ARTICOLO	1D041A50A2	CODICE EAN	8024797500347
SHELF LIFE	150 GIORNI		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
ASPETTO-FORMATO	TIPICO DELLA PASTA FRESCA TRAFILATA – RUVIDA E POROSA IN SUPERFICIE		
COLORE	GIALLO PAGLIERINO		
ODORE	TIPICO DELLA SEMOLA DI GRANO DURO / ASSENZA DI ODORI SGRADREVOLI		

**CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE**

(Criteri di Legge: DPR 187/2011)

RICERCHE	LIMITI DI LEGGE
Umidità	≥ 24%
Acidità max	7°
Aw (acqua libera)	0.92- 0.97
ALLERGENI	
Presenza diretta nel prodotto	GLUTINE Può contenere SENAPE e SOIA
Presenza nella linea di lavorazione	UOVA e DERIVATI DEL LATTE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

NUTRITION FACT		per 100g
Energia/Energy		1335kJ/315kcal
Grassi/Fat		1,3 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates		0,3 g
Carboidrati/Carbohydrate		62,5 g
di cui zuccheri/ of which sugars		1,4 g
Proteine/protein		12 g
Sale/salt		0,01 g

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI

(Criteri di Legge: Reg CE n.reg 1441/2007 Allegato I "Criteri di sicurezza alimentare")

RICERCHE	LIMITI
Carica microbica Totale 30°C	<10 ³ ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ³ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g
Clostridium s.r.	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
PATOGENI: Salmonella S.P.P.- Listeria M.	Assente in 25g

INFO OGM (Criteri di Legge: REG. CE N.1829/2003, REG. CE N.1830/2003)**PRODOTTO CON INGREDIENTI NON GENETICAMENTE MODIFICATI**

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM

IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE/COMMERCIALIZZAZIONE

PESO CONFEZIONE	500g	CONFEZIONI PER CARTONE	8 CONFEZIONI
N° Cartoni X STRATO	8 Cartoni	N° STRATO X PALLET	10 strati *9 cartoni = 90 cartoni
IMBALLAGGIO PRIMARIO	CONFEZIONE A CUSCINO dimensioni (fascia 480 - passo 310); FILM MONOSALDANTE composizione (OPAB 15 + PEPAS 70)		
Informazioni per lo smaltimento	Sacchetto – Plastica - OTHER 7 – Verifica le regole del tuo Comune		
IMBALLAGGIO SECONDARIO	SCATOLA AMERICANA dimensione mm (390x 260x 215h) composizione (KUSTL1/444/C). Codice smaltimento PAP20		
PALLET	ITALIA: EPAL		
GIORNI STOCCAGGIO	L'AZIENDA SI RISERVA MAX 30 GIORNI DI STOCCAGGIO		
TEMPI DI CONSEGNA	MIN. 7 GIORNI DALL'ARRIVO DELL'ORDINE		

CONFEZIONAMENTO/CONSERVAZIONE/ MODALITA' DI USO

CONFEZIONAMENTO	IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA; NON FORARE LA CONFEZIONE.
DESCRIZIONE LOTTO	Anno-linea produttiva-giorno-ora es.: 21-D-032-10
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE (trasporto, stoccaggio, vendita)	MAX +6°C - CONSERVARE IN FRIGO A +4/6°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE IL PRODOTTO HA UNA DURATA DI 3 GIORNI IN FRIGORIFERO
MODALITÀ DI USO	PRODOTTO INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI PRIMI PIATTI E IDONEO PER QUALSIASI CONDIMENTO. IL PRODOTTO È DESTINATO AL CONSUMATORE FINALE MA ANCHE A COMMERCianti, INTERMEDIARI, DISTRIBUTORI, PRODUTTORI DI PIATTI PRONTI PER LA RISTORAZIONE O IL CATERING.
MODALITA' DI COTTURA	VERSA IL PRODOTTO IN ACQUA BOLLENTE SALATA. CUOCI PER IL TEMPO INDICATO IN CONFEZIONE. SCOLA E SERVI CON IL CONDIMENTO PREFERITO
TEMPI DI COTTURA	7/8 minuti
DESTINATARI	ADATTO PER L'ALIMENTAZIONE UMANA. NON ADATTO A SOGGETTI CHE PRESENTANO FENOMENI ALLERGICI VERSO UNO DEI COMPONENTI SOPRA INDICATI E AI BAMBINI FINO A 3 ANNI
ORIGINE GRANO	PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO UE E NON UE PAESE DI MOLITURA ITALIA