I.A.P. Srl Rev. 4 del 4/03/2022	SCHEDA TECNICA	Pasta REGGIA

FUSILLI

DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO – REGIONALE		
INGREDIENTI	SEMOLA DI **GRANO** DURO, ACQUA.		
CODICE ARTICOLO	1A017A00A0	**CODICE EAN**	8024797500200
SHELF LIFE	135 GIORNI		

IMMAGINE FORMATO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO-FORMATO	TIPICO DELLA PASTA FRESCA - FORMATO CORTO
COLORE	GIALLO PAGLIERINO
ODORE	TIPICO DELLA SEMOLA DI GRANO DURO / ASSENZA DI ODORI SGRADEVOLI

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 tracce di **SOIA**
Presenza nella linea di lavorazione	**UOVA**
Presenza nel sito di produzione	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**	12 CONFEZIONI
N° Cartoni X STRATO	9 Cartoni	**N° STRATO X PALLET**	5 strati + pallet + 5 strati
IMBALLAGGIO PRIMARIO	CONFEZIONE A CUSCINO dimensioni (fascia 440 - passo 300); 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 (388x 248x 188) composizione (KUSTL1/444/C)		
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-A-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

INDUSTRIA ALIMENTARE PALLANTE SRL
Via Mandrizzo 5 -84084 Fisciano (SA)