

ORECCHIETTE				IMMAGINE FORMATO	
DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO – REGIONALE				
INGREDIENTI	SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.				
CODICE ARTICOLO	1A001A50A0	CODICE EAN	8024797500194		
SHELF LIFE	135 GIORNI				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
ASPETTO-FORMATO	TIPICO DELLA PASTA FRESCA - FORMATO CORTO				
COLORE	GIALLO PAGLIERINO				
ODORE	TIPICO DELLA SEMOLA DI GRANO DURO / ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE (Criteri di Legge: DPR 187/2011)				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
RICERCHE		LIMITI DI LEGGE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Umidità		≥ 24%		NUTRITION FACT per 100g	
Acidità max		7°		Energia/Energy 1335kJ/315kcal	
Aw (acqua libera)		0.92- 0.97		Grassi/Fat 1,3 g	
ALLERGENI				di cui acidi grassi saturi of which saturates 0,3 g	
Presenza diretta nel prodotto		GLUTINE Può contenere SENAPE e SOIA		Carboidrati/Carbohydrate 62,5 g	
Presenza nella linea di lavorazione		UOVA DERIVATI DEL LATTE		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			<10³ ufc/g		
Stafilococchi coag. positivi			<10³ 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		10 CONFEZIONI	
N° Cartoni X STRATO	9 Cartoni	N° STRATO X PALLET		Pallet + 5 *9 +Pallet + 5*9 = 90 cartoni	
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 (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-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				