

PACCHERI

IMMAGINE FORMATO

DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO		
INGREDIENTI	SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.		
CODICE ARTICOLO	1D001A50A2	CODICE EAN	8024797500309
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 SGRADIEVOLI		



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 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 COMMERCIANI, 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