

I.A.P. Srl Rev. 4 del 04/03/2022		SCHEDA TECNICA			
TROFIE				IMMAGINE FORMATO	
DENOMINAZIONE		PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO – REGIONALE			
INGREDIENTI		SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.			
CODICE ARTICOLO		1A047A00A0	CODICE EAN 8024797500231		
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 SGRADREVOLI			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE (Criteri di Legge: DPR 187/2011)				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
RICERCHE		LIMITI DI LEGGE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Umidità		≥ 24%		NUTRITION FACT	
Acidità max		7°		per 100g	
Aw (acqua libera)		0.92- 0.97		Energia/Energy	1335kJ/315kcal
ALLERGENI				Grassi/Fat	1,3 g
Presenza diretta nel prodotto		GLUTINE		di cui acidi grassi saturi	0,3 g
		Può contenere SENAPE e tracce di SOIA		Carboidrati/Carbohydrate	62,5 g
Presenza nella linea di lavorazione		UOVA		di cui zuccheri/	1,4 g
				of which sugars	
Presenza nel sito di produzione		DERIVATI DEL LATTE		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 = 90 CT
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		9/10 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			