

MARCHIO DI VENDITA:



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

NOME COMMERCIALE:

**CAVATELLI, CORTECCE, FUSILLI AL FERRETTO,
ORECCHIETTE, STRASCINATI, STROZZAPRETI, TROFIE,
SCALATIELLI CASERECCI, FUSILLI NAPOLETANI, SCALATIELLI
VERACI, CALAMARATA, PACCHERI, TROCCHI**

Ingredienti:

Semola di **GRANO** duro, acqua.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica mesofila aerobia totale	1,0 x 10 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 X 10 ² Ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Acidità	< 7°
Umidità	> 24%
aw	0.92 < Aw < 0.97

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi su 100g di prodotto	
Energia	1188 kJ
	280 kcal
Grassi	0,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	58 g
di cui zuccheri	1,7 g
Proteine	8,8 g
Sale	0,01 g

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di + 4/6°C.

INDICAZIONE ALLERGENI		
In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	x	x
Uova e prodotti a base di uova	x	✓
Pesce e prodotti a base di pesce	x	x
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x	x
Soia e prodotti a base di soia	x	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x	x
Frutta a guscio	x	x
Sedano e prodotti a base di sedano	x	x
Senape e prodotti a base di senape	x	x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x	x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	x	x
Lupini e prodotti a base di lupini	x	x
Molluschi e prodotti a base di molluschi	x	x

Legenda: ✓ = sì x = no NA = non applicabile

*Redatto da Gestione Qualità**Verificato da RGQ**Approvato da RS*

Pagina 2 di 3

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	Giallo chiaro
ODORE	Caratteristico della pasta fresca di semola di grano duro
SAPORE	Caratteristico della pasta fresca di semola di grano duro

DURABILITA' (shelf-life):

130 giorni a temperatura di +4°C.

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: in atmosfera protettiva: Film plastico in polipropilene stampato o neutro, accoppiato.

Peso netto confezione: kg 500

Pezzi per imballo: n° 12

Peso totale imballo: Kg 6

Bancale: 10 imballi x 8 piani

Codice EAN 13: presente sulla confezione; cavatelli: **8005299001426**, cortecce: **8005299001433**, fusilli al ferretto:

8005299001457, orecchiette: **8005299001419**, strascinati: **8005299001402**, strozzapreti:

8005299001464, trofie: **8005299001440**, scalatielli caserecci: **8005299001518**, fusilli napoletani:

8005299002317, scalatielli veraci: **8005299002430**, calamarata: **8005299002447**, paccheri:

8005299002454, troccoli: **8005299002768**,

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +4° C.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: Consumare entro 3 giorni dall'apertura.

Tempo di cottura: **cavatelli:** 10 minuti; **cortecce:** 8 minuti; **fusilli al ferretto:** 4-6 minuti; **orecchiette:** 8 minuti; **strascinati:** 8 minuti;

strozzapreti: 12 minuti; **trofie:** 10 minuti; **scalatielli caserecci:** 12 minuti; **fusilli napoletani:** 10 minuti; **scalatielli veraci:** 10 minuti;

calamarata: 8 minuti; **paccheri:** 8 minuti; **troccoli:** 6 minuti;

Prodotto e confezionato nello stabilimento di: Zona Industriale, 1 - 84024 Contursi Terme (SA).

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 3 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	