



MARCHIO DI VENDITA:

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

NOME COMMERCIALE:

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

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	Pagina 2 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	

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

Verificato da RGQ

Approvato da RS