

09/01/2019

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – SELEZIONE GOURMET

FORMATO:	3 SPAGHETTINI ESPRESSI	55 PENNETTE	70 RIGATONI
	6 SPAGHETTI RISTORANTE	57 PENNE	76 GOBBETTI
	8 LINGUINE CLASSICHE	61 MACCHERONCINI	78 CASARECCIA
	14 GRAMIGNA	62 MACCHERONI	80 ORECCHIETTE
	19 FARFALLE RIGATE	64 MEZZE MANICHE	82 FUSILLI
	54 MEZZE PENNE	69 STORTELLI	83 TORCHIETTI

CONFEZIONE CATERING da Kg.1 - Particolarmente indicata per "doppia cottura"

Descrizione del prodotto	La pasta alimentare è denominata "pasta di semola di grano duro" se ottenuta dalla trafilazione o laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto vengono impiegate esclusivamente semole di grano duro e non vengono aggiunte sostanze coloranti e/o conservanti	
Ingredienti	Semola di grano duro, acqua	
Origine del grano	Paese di coltivazione del grano: non UE Paese di molitura: Italia	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
Umidità	Max 12,50%	
Ceneri s.s.	Max 0,90 %	
Sostanze azotate s.s.	Min 13,00%	
Acidità s.s.	Max 4 gradi	
Aw	Max 0,7	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g	
Coliformi totali	< 10 ufc/g	
Stafilococco coag+/aureo	< 100 ufc/g	
Salmonella spp	Assente in 25g	
Muffe/ Lieviti	< 100 ufc/g	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
	valori medi per g.100 di prodotto	per porzione (80g)
Energia	1551 kJ – 366 kcal	1234 kJ – 291 kcal
Grassi	0,9 g	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	0,2 g
Carboidrati	74 g	59 g
Di cui zuccheri	1,1 g	0,9 g
Fibre	2,7 g	2,2 g
Proteine	14 g	11 g
Sale	0,06 g	0,05 g
CONTAMINANTI		
Antiparassitari	Nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche	
Aflatossina B1 + B2	Max 4 µg/kg (limiti stabiliti dal Reg. CE. 1881/2006 così modificato dal Reg. CE 1126/2007)	
Ocratossina A	Max 3 µg/kg (limiti stabiliti dal Reg. CE. 1881/2006 così modificato dal Reg. CE 1126/2007)	
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti	
ALLERGENI		
Contiene glutine . Può contenere soia . Prodotto idoneo per vegetariani.		

09/01/2019

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – SELEZIONE GOURMET

FORMATO:	<u>3</u> SPAGHETTINI ESPRESSI	<u>55</u> PENNETTE	<u>70</u> RIGATONI
	<u>6</u> SPAGHETTI RISTORANTE	<u>57</u> PENNE	<u>76</u> GOBBETTI
	<u>8</u> LINGUINE CLASSICHE	<u>61</u> MACCHERONCINI	<u>78</u> CASARECCIA
	<u>14</u> GRAMIGNA	<u>62</u> MACCHERONI	<u>80</u> ORECCHIETTE
	<u>19</u> FARFALLE RIGATE	<u>64</u> MEZZE MANICHE	<u>82</u> FUSILLI
	<u>54</u> MEZZE MANICHE	<u>69</u> STORTELLI	<u>83</u> TORCHIETTI

CONFEZIONE CATERING da Kg.1 - Particolarmente indicata per "doppia cottura"

Codice cartone	3 SPAGHETTINI ESPRESSI	8000839170037
	6 SPAGHETTI RISTORANTE	8000839170068
	8 LINGUINE CLASSICHE	8000839170082
	14 GRAMIGNA	8000839170143
	19 FARFALLE RIGATE	8000839170198
	54 MEZZE PENNE	8000839170549
	55 PENNETTE	8000839170556
	57 PENNE	8000839170570
	61 MACCHERONCINI	8000839170617
	62 MACCHERONI	8000839170624
	64 MEZZE MANICHE	8000839170648
	69 STORTELLI	8000839170693
	70 RIGATONI	8000839170709
	76 GOBBETTI	8000839170761
78 CASARECCIA	8000839170785	
80 ORECCHIETTE	8000839170806	
82 FUSILLI	8000839170822	
83 TORCHIETTI	8000839170839	

QUALITA' GRANAROLO

Garanzia di un'attenta selezione degli ingredienti sottoposti a severi controlli di laboratorio.

Elevato livello tecnologico e controllo delle fasi del processo produttivo.

*Prodotto e confezionato in Italia in uno Stabilimento che risponde al Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2015.**Certificato da SGS il 05/09/2018**La pasta lunga è prodotta e confezionata nello stabilimento di Silvano d'Orba (AL) in Via Lerma,68*