

16/01/2023

PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO
FORMATI SPECIALI : GARGANELLI**FORMATI:** 2415177 MACCHERONCINI AL PETTINE
2415179 GARGANELLI ROMAGNOLI**CONFEZIONE da g.500**

Descrizione del prodotto	Prodotto da sfoglia gramolata e rigata
Ingredienti	Semola di grano duro, 6 uova per Kg. 28,27 %. Le uova sono uova di gallina intere, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate
Origine del grano	Paese di coltivazione del grano: UE e non UE Paese di molitura: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	Max 12,50%
Ceneri s.s.	Max 1,20 %
Sostanze azotate s.s.	Min 13,50%
Acidità s.s.	Max 5 gradi
Colesterolo	Min 0,120 %
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 (62g)
Energia	1609 kJ – 381 kcal	Kj 998 kJ - 236 kcal
Grassi	5.6 g	3,5 g
di cui acidi grassi saturi	1.8 g	1,1 g
Carboidrati	65 g	40 g
Di cui zuccheri	2.6 g	1,6 g
Fibre	3,1 g	1,9 g
Proteine	16 g	10 g
Sale	0,14 g	0,08 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

ALLERGENIContiene **glutine** e **uova**. Può contenere **soia** e **senape**. Prodotto idoneo per vegetariani.**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

16/01/2023

PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO
FORMATI SPECIALI : GARGANELLI**FORMATI:** 2415177 MACCHERONCINI AL PETTINE2415179 GARGANELLI ROMAGNOLI**CONFEZIONE da g.500****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Tatto	Striata sulla superficie
Gusto e olfatto	La pasta deve avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa)
Cottura	Il tempo di cottura è indicato su ogni singola confezione
Shelf-life	Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni dalla produzione

INFO TECNICHE

Modalità di conservazione	Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza, di conservarlo in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari. Non conservare in frigorifero, non esporre all'acqua e al sole. Non congelare	
Condizione di trasporto	Trasporto a temperatura ambiente	
Etichettatura ambientale	Raccolta differenziata Imballo primario: sacchetto PP5 -> plastica Imballo secondario: scatola PAP20 -> carta	
Imballaggio	Sacchetti per alimenti coex+cast da g.500 con etichetta; in cartoni da 12 x 500	
Bancalizzazione	Bancali misura 80 x 120 : 40 cartoni sovrapponibili (10x4)	
Codice EAN interno	2415177 MACCHERONCINI AL PETTINE	8000839541776
	2415179 GARGANELLI ROMAGNOLI	8000839541790
Codice cartone	2415177 MACCHERONCINI AL PETTINE	8000839611776
	2415179 GARGANELLI ROMAGNOLI	8000839611790

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 03/12/2020*