

16/01/2023

Denominazione del prodotto	PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO FORMATI SPECIALI FORMATI: <u>2425103</u> FARFALLE RIGATE <u>2425199</u> TRUCIOLI <u>2425114</u> GRAMIGNA RICCIA <u>2425117</u> MALTAGLIATI DEL PASTORE <u>2425118</u> MACCHERONCINI AL TORCHIO CONFEZIONE da 500 g.	
Descrizione del prodotto	Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da trafile in bral (una lega di alluminio e bronzo), ha uno spessore sottile e massima ruvidità possibile.	
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	10,0 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	
ALLERGENI		
Contiene glutine e uova . Può contenere soia e senape .. Prodotto idoneo per vegetariani.		

16/01/2023

Denominazione del prodotto	PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO FORMATI SPECIALI FORMATI: <u>2425103</u> FARFALLE RIGATE <u>2425199</u> TRUCIOLI <u>2425114</u> GRAMIGNA RICCIA <u>2425117</u> MALTAGLIATI DEL PASTORE <u>2425118</u> MACCHERONCINI AL TORCHIO CONFEZIONE da 500 g.
OGM	
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Tatto	Ruvida sulla superficie
Gusto e olfatto	La pasta deve avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa)
Cottura	103 FARFALLE RIGATE : 11 minuti 114 GRAMIGNA RICCIA : 8 minuti 117 MALTAGLIATI DEL PASTORE : 8 minuti 118 MACCHERONCINI AL TORCHIO : 10 minuti 199 TRUCIOLI : 10 minuti
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 con fiocco di cellophane da g.500, in cartoni da 12 x 500
Bancalizzazione	Bancali misura 80 x 120 : 40 cartoni sovrapponibili (10 cartoni x 4 strati)
Codice EAN pacchetto	2425103 FARFALLE RIGATE 8000839971030 2425114 GRAMIGNA RICCIA 8000839971146 2425117 MALTAGLIATI 8000839421177 2425118 TORCHIETTI 8000839971184 2425199 TRUCIOLI 8000839971993
Codice cartone	2425103 FARFALLE RIGATE 8000839981039 2425114 GRAMIGNA RICCIA 8000839981145 2425117 MALTAGLIATI 8000839981176 2425118 TORCHIETTI 8000839981183 2425199 TRUCIOLI 8000839981992
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.	
<i>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</i>	