

16/01/2023

PASTA ALL'UOVO MARCHIO GRANAROLO**FORMATO:** 2420187 STROZZAPRETI 5kg2425187 STROZZAPRETI 500g**CONFEZIONE da 500g e 5kg**

Descrizione del prodotto	Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi 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	1602 kJ – 379 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

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

16/01/2023

PASTA ALL'UOVO		MARCHIO GRANAROLO	
FORMATO: <u>2420187</u> STROZZAPRETI 5kg		<u>2425187</u> STROZZAPRETI 500g	
CONFEZIONE da 500g e 5kg			
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	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	500g= Sacchetti coex+cast da g.500; in cartoni da 12 x 500 5kg = Cartoni per alimenti con sacco di polietilene blu da kg.5 peso netto		
Bancalizzazione	Bancali misura 80 x 120 : 500g= 40 cartoni sovrapponibili (10x4) 5kg = 70 cartoni (10x7)		
Codice EAN confezione	2425187 STROZZAPRETI 500g	8000839541875	
Codice cartone	2425187 STROZZAPRETI 500g	8000839091875	
	2420187 STROZZAPRETI 5kg	8000839521877	
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>			