

F.Ili Mascolo di Di Martino Rosa Pasta di Gragnano Via Saletta,9 Gragnano(Na)	Scheda Tecnica di prodotto
	Spaghetti 25 cm-cortecce-trofie-fusilletti-pasta mista

Descrizione del prodotto	
Marchio	F.Ili Mascolo di Gragnano
Denominazione legale	Pasta di semola di grano duro
Ingredienti	Semola di grano duro,acqua
Codice a barre	803271581090

Parametri qualitativi		
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo pagliarino tenue,caratteristico della pasta trafilata al bronzo	
	Odore: esente da odori estranei e sgradevoli	
	Forma: conforme alla scheda fotografica	
Caratteristiche chimiche	Peso netto	≥ 500 g
	Umidità	≤ 12.5%
	Proteine	≥ 13/14 g/100 g s.s.
	Ceneri	≥ 0.9 g/100 g s.s.
Caratteristiche microbiologiche	CBT a 30 °C	≤ 1000 UFC/g
	Lieviti e Muffe	≤ 10 UFC/g
	Escherichia coli	Assente/g
	Salmonella	Assente in 25 g
Contaminanti biologici e particellari	Peli di roditori	Assenti
	Frammenti di insetti	Assenti
	Corpi estranei	Assenti
Valori nutrizionali	Valori medi per 100 g di prodotto	
	Energia	349 Kcal - 1480 KJ
	Carboidrati	70 g
	Proteine	13 g
	Grassi	1,1 g
	Sodio	1,48 MG

Codifica lotto	
Sulla confezione in singola riga con ink-jet:L: Lotto; codice di 6 cifre: prime 3 cifre : giorno di produzione secondo calendario Giuliano, altre 2 cifre : anno di produzione; una lettera: linea di confezionamento	

Confezionamento		
Confezioni per il trasporto	Unità minima di imballo	Cartone da 12 confezioni 348x241x243

Trasporto	A temperatura ambiente e in condizioni igieniche controllate
------------------	--

Modalità di Conservazione	
Data di scadenza	Sulla confezione indicata con gg/mm/aaaa
Conservazione	A temperatura ambiente Shelf Life 3 anni

Modalità di Consumo	
Tempo di Cottura	10/15 minuti

Requisiti Generali	
La semola di grano duro utilizzata è esente da OGM.	
La pasta trafilata in trafile al bronzo è prodotta,confezionata,conservata nel rispetto delle legislative concernenti l'igiene degli alimenti (Reg. CEE n. 178/02, Reg. CEE n. 852/04, D.P.R. n. 187/01).	

