

<b>F.Ili Mascolo di Di Martino Rosa</b> Pasta di Gragnano Via Saletta ,9 Gragnano(Na)	<b>Scheda Tecnica di prodotto</b>
	paccheri lisci-calamaretti-mezzi paccheri lisci-conchiglie-paccheri rigati-tortiglioni-mezzi paccheri rigati-pennoni rigati-gnocchi napoletani-conchiglie-ricciarelle 25cm-mezze candele tagliate-vesuvio-treccia-rigatoni-pennacce

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

<b>Parametri qualitativi</b>		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Colore:</b>	giallo pagliarino tenue,caratteristico della pasta trafilata al bronzo
	<b>Odore:</b>	esente da odori estranei e sgradevoli
	<b>Forma:</b>	conforme alla scheda fotografica
<b>Caratteristiche chimiche</b>	<b>Peso netto</b>	≥ 500 g
	<b>Umidità</b>	≤ 12.5%
	<b>Proteine</b>	≥ 13/14 g/100 g s.s.
	<b>Ceneri</b>	> 0.9 g/100 g s.s.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>CBT a 30 °C</b>	≤ 1000 UFC/g
	<b>Lieviti e Muffe</b>	≤ 10 UFC/g
	<b>Escherichia coli</b>	Assente/g
	<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g
<b>Contaminanti biologici e particellari</b>	<b>Peli di roditori</b>	Assenti
	<b>Frammenti di insetti</b>	Assenti
	<b>Corpi estranei</b>	Assenti
<b>Valori nutrizionali</b>	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>	
	<b>Energia</b>	359 Kcal - 1525 KJ
	<b>Carboidrati</b>	74 g
	<b>Proteine</b>	13/14 g
	<b>Grassi</b>	1 g
	<b>Sodio</b>	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

<b>Confezionamento</b>		
<b>Confezioni per il trasporto</b>	Unità minima di imballo	Cartone da 10 confezioni

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

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

**Modalità di Consumo**

**Tempo di Cottura** 12/15 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 ).

--	--