

| | | |
|--|---|--|
| F.Ili Mascolo di Di Martino Rosa Pasta di Gragnano Via Saletta, 9 Gragnano(Na) | Scheda Tecnica di prodotto | |
| | mezze penne rigate-penne rigate-tubettoni rigati-fusilli caserecci-ziti tagliati lisci-penne lisce-scialatielli-tagliatelle-bucatini-fusilli artigianali-linguine 25 cm | |

| 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 | 359 Kcal - 1525 KJ |
| | Carboidrati | 74 g |
| | Proteine | 13/14 g |
| | Grassi | 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 (art. 3 380x340x250) |
| | | |
| | | |

| | |
|------------------|--|
| 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). | |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|