

05/01/2021

**PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO  
FORMATI SPECIALI : GARGANELLI****FORMATI:** 2411179 GARGANELLI ROMAGNOLI**CONFEZIONE da 1 kg**

Descrizione del prodotto	Prodotto da sfoglia gramolata e rigata	
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	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>		
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	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
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	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>		
	<b>valori medi per g.100 di prodotto</b>	<b>per porzione (62g)</b>
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
<b>CONTAMINANTI</b>		
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	
<b>ALLERGENI</b>		
Contiene <b>glutine</b> e <b>uova</b> . Può contenere <b>soia</b> . Prodotto idoneo per vegetariani.		
<b>OGM</b>		
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati		

05/01/2021

**PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO**  
**FORMATI SPECIALI : GARGANELLI****FORMATI:** 2411179 GARGANELLI ROMAGNOLI**CONFEZIONE da 1 kg****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Tatto	Striata 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	
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	
Imballaggio	Sacchetti coex+cast da g.1000; in cartoni da 6 x 1000	
Bancalizzazione	Bancali misura 80 x 120 : 60 cartoni (10x6)	
Codice EAN interno	2411179 GARGANELLI ROMAGNOLI	8000839941798
Codice cartone	2411179 GARGANELLI ROMAGNOLI	8000839951797

**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.

*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*