

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LIMONE E PEPE**Linguine**

Composizione	% Elemento caratterizzante	Codice articolo
Semola di grano duro		28120
Acqua		
Germe di grano	3,41	
Aroma naturale di limone	0,43	
Succo concentrato di limone in polvere	0,43	
Pepe nero in polvere	0,43	

Condizionamento

Busta PP COEX 40 µ

Shelf life alle condizioni di conservazione ed utilizzo

36 mesi; la scadenza è espressa come data (giorno, mese ed anno) corrispondente ad un periodo di tre anni dalla data di produzione

Condizioni di conservazione

Tenere in luogo asciutto e lontano dai cereali

Proprietà fisiche di impatto sulla sicurezza

Umidità 12,5% max.

Criteri microbiologiciCarica batterica totale m=10⁴; M=10⁶ u.f.c./g *

Stafilococco aureus m=100; M=1000 u.f.c./g*

Salmonella Assente / 25 g

(*) determinazioni effettuate su 5 unità campionare; per 2 su 5 i valori possono situarsi tra m ed M; le restanti devono risultare <m.**Allergeni**

Contiene cereali contenenti glutine.

Può contenere tracce di uovo, pesce, molluschi, soia e senape.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico (Kcal)	355
Valore energetico (Kj)	1505
Proteine (g)	13
Carboidrati (g)	70
Zuccheri (g)	3,1
Fibre alimentari (g)	3,0
Grassi (g)	1,9
Acidi grassi saturi (g)	0,3
Sale (g)	< 0,10

Organismi Geneticamente Modificati: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.**Irradiazione:** Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.**Informazioni logistiche**

Codice articolo	Codice EAN	Peso singola confezione	N. confezioni (pezzi) per scatola	Tipo / Dimensioni scatola		N. scatole per europallet	N. strati per europallet	N. cartoni per strato
28120	8009167288209	250 g	8	39B	cm 19,5x30x13,5 H	192	12	16

ITF 14 (BOX) 18009167288206

Tempo di cottura

5-6 minuti

Informazioni / condizioni di utilizzo

Predisporre in una pentola capiente 1 litro di acqua ogni 100 grammi di prodotto da cuocere; aggiungere sale grosso (circa 10 - 12 grammi per litro); portare ad ebollizione; calare la pasta e cuocere per il tempo indicato. Colare e condire a piacere.

La presenza del germe di grano fresco lascia l'acqua di cottura leggermente verde.