

Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:20-01-2022

Tortiglione

Codice Articolo:

210121

Marchio



Foto



Data di scadenza: 36 mesi dalla data di produzione

Nome prodotto: Pasta di semola di grano duro

Categoria: Pasta Corta

Descrizione: Prodotto ottenuto dall'estrusione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua

Ingredienti: 100% semola di grano duro, acqua, spinaci disidratati 3%

Allergeni: **Glutine**, può contenere tracce di **SENAPE**

Tipo di trafilatura: Bronzo

Modalità d'uso: consumare dopo cottura

Tempo di Cottura: 10 minuti

Diametro Ø mm	Lunghezza (mm)	Spessore (mm)	Confezione	Peso cartone	Codice EAN
22,00±0,5	55±0.5	1,70±0,3	500g	6Kg	8057711210121

Il sistema di confezionamento garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze utilizzate per il confezionamento, sono conformi alla normativa vigente e sono idonee al contatto con gli alimenti, nelle normali condizioni d'uso previste dal consumatore. L'etichettatura è conforme ai requisiti di legge (Reg. UE 1169/2011). L'etichetta riporta le informazioni obbligatorie nelle seguenti lingue: ITALIANO, INGLESE, FRANCESE, PORTOGHESE

Confezione	Materiale	Dimensione	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Film polipropilene	Mm290x120x70	Trasferimento termico	Data di scadenza Lotto di produzione	gg/mm/aaaa L aa ddd n anno giorno N. linea
Secondario	Scatola di cartone con nastro adesivo	mm405x265x260	inkjet	Nome formato, Pacchi x peso Scadenza gg/mm/aa Lotto, EAN-ITF14	
Pedana	Legno	mm 800x1200			

Pallettizzazione

Cartone					Pedana			Container		
N. Pacchi	Base mm	Altezza mm	Profondità mm	Volume MC	Strati	N. Cartoni	Totale	20' Box	40' Box	40' HC
12	400	330	280	0,037	4	6	24	-	-	-

Informazioni aggiuntive sul prodotto

Assenza OGM	Non contiene ingredienti geneticamente modificati OGM FREE
Allergeni	Prodotto in uno stabilimento che produce pasta con aggiunte di UOVA

Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:20-01-2022

Tortiglione

Codice Articolo:

210121





Metodo	Per una buona cottura, per ogni 100g di pasta bollire 1 litro di acqua con l'aggiunta di un cucchiaino da te di sale,
Preparazione	cucinare la pasta per il tempo indicato sulla confezione
Colore	Giallo ambrato omogeneo
No difetti come	punti bianchi e neri-bolle d'aria-tagli-vene-infezione da parassiti
Odore/sapore	assenza di aromi estranei (muffa, acidità), Se rotto emette un suono deciso, mostrando una sezione poco polverosa. La pasta mantiene la cottura, rimanendo resistente ed elastica; assorbe acqua, aumentandone peso e volume. Il tasso di umidità non supera il 12,5%

Proprietà Nutrizionali

Porzione per 1 persona 83g

Parametri	VALORI MEDI / 100 g	AR
Valori Energetici	1502 Kj 359 Kcal	1246 Kj/298Kcal
Grassi	0,6 g	0,5 g
Acidi grassi saturi	0,10 g	0,1 g
Carboidrati	75,0 g	62,3 g
Zuccheri	3,0 g	2,5 g
Proteine	13,5 g	11,2 g
Sale	0,02 g	0,02g

* IL CONTENUTO DI SALE È DOVUTO ESCLUSIVAMENTE AL SODIO NATURALE

Simboli				
----------------	---	---	---	---

Parametri Legali

Parametro di legge	Valori medi	Limite di legge
Umidità	11,60%	≤ 12,50%
Ceneri	0,83% (b)	≤ 0,90 % (b)
Proteine minimo (azoto x 5,70)	13,5% (b)	≥10,50% S.S.(b)
Acidità	2,8 grado max (c)	≤ 4 grado max (c)
Fibre	2,8%	-

Legenda

(a) valori medi calcolati sulla base dei risultati analitici ottenuti da laboratorio accreditato.

(b) % S.S. = su 100 parti di sostanza secca

(c) il grado di acidità = è espresso dal numero di cm cubi di normale soluzione alcalina necessari per neutralizzare 100 g di sostanza secca