

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:20-01-2022

## Calamarata

Codice Articolo:

210190

### 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.**Allergeni:** Glutine, può contenere tracce di **SENAPE****Tipo di trafila:** Bronzo**Modalità d'uso:** consumare dopo cottura**Tempo di Cottura:** 13 minuti

Diametro esterno Ø mm	Lunghezza (mm)	Spessore (mm)	Confezione	Peso cartone	Codice EAN
25,00-27,00	18,50±2,00	1,85	500g	6Kg	8057711210190

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 F.Ili Paone 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	490	330	280	0,045	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

## Calamarata

Codice Articolo:

210190





<b>Metodo Preparazione</b>	Per una buona cottura, per ogni 100g di pasta bollire 1 litro di acqua con l'aggiunta di un cucchiaino da te di sale, cucinare la pasta per il tempo indicato sulla confezione
<b>Colore</b>	Giallo ambrato omogeneo
<b>No difetti come</b>	punti bianchi e neri-bolle d'aria-tagli-vene-infezione da parassiti
<b>Odore/sapore</b>	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

<b>Simboli</b>				
----------------	---	---	---	---

### 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