

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Denominazione di vendita	Pasta di semola di grano duro
Ingredienti	Semola di GRANO duro, acqua,
Codice a barre	8032715810409

PARAMETRI QUALITATIVI

Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo paglierino tenue, tipico della pasta trafilata al bronzo Odore: esente da odori estranei e sgradevoli Sapore: tipico della pasta.	
Caratteristiche fisiche	Prima della cottura: <ul style="list-style-type: none">• Aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche e nere; assenza di: bolle di aria, di fessure, tagli• Sezione di frattura: vitrea;• Rugosità: assente	
	Dopo la cottura: <ul style="list-style-type: none">• Consistenza: Soda ed elastica;• Omogeneità della cottura: Uniforme;• Tenuta di cottura: buona e lunga;• Collosità: assente o impercettibili.	
Caratteristiche microbiologiche	CBT a 30 °C	≤ 1000 UFC/g
	Muffe	≤ 100 UFC/g
	Bacillus cereus	≤ 100 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi +	≤ 100 UFC/g in 100 g
Contaminanti biologici	Peli di roditori	Assenti
	Larve di insetti	Assenti
	Frammenti di insetti	Assenti
Allergeni	Glutine	
Metalli pesanti	In conformità al Reg. CE n. 1881/06	
Aflatossine	In conformità al Reg. CE n. 1881/06	
Caratteristiche di sicurezza alimentare	Aw < 0,95	
Valori nutrizionali	Valori medi per 100 g di prodotto	
	Energia	1507 KJ - 355 Kcal
	Grassi	1,20 g
	di cui acidi grassi saturi	0,24 g
	Carboidrati	70,60 g
	di cui zuccheri	3,5 g
	Fibre	3,0 g
	Proteine	14,0 g
Sale	0,002 g	

CODIFICA LOTTOSulla confezione in singola riga con ink-jet: **L = Lotto, ovvero codice costituito da 6 cifre:****prime 3 cifre:** giorno di produzione secondo il calendario Giuliano**4^a e 5^a cifra:** anno di produzione;**6^a cifra:** numero cella di essiccazione.

**CONFEZIONAMENTO**

Peso confezione	500g	
Confezioni per il trasporto	Unità minima di imballo	Cartone da 12 confezioni
	Composizione pedane	7 strati da 10 cartoni per un totale di 70 cartoni
	Altezza pallet	195 cm
Trasporto	A temperatura ambiente e in luogo asciutto e pulito	

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Data di scadenza	Sulla confezione indicata con gg/mm/aaaa. 3 anni dalla data di produzione	
Conservazione	A temperatura ambiente in luogo asciutto, pulito ed al riparo da fonti di calore.	

MODALITÀ DI CONSUMO

Tempo di cottura	11 minuti
-------------------------	-----------

REQUISITI GENERALI

Gli ingredienti impiegati per il processo di pastificazione non derivano da OGM.

La pasta trafilata in trafilato al bronzo è prodotta, confezionata, conservata nel rispetto delle seguenti disposizioni legislative (Reg. CEE n. 178/02, Reg. CEE n. 852/04, D.P.R. n. 187/01, Reg. CE n. 1169/11).