



### SCHEDA TECNICA "PASTA CORTA AI 6 SAPORI"

DENOMINAZIONE E FORMATO PRODOTTO	Pasta di semola di grano duro ai 5 sapori – FARFALLE, RADIATORI, GIGLI, FUSILLONI, CUORI, FISCHIETTI, PAPPILLON, CRESTE, BICI,
CODICE EAN	
CODICE ARTICOLO	C6
INGREDIENTI	Semola di grano duro, acqua, bietola rossa 2%, spinaci 2%, curcuma 2%, carota nera 3%, peperoncino 2%
DESCRIZIONE PROCESSO DI PRODUZIONE	Impasto (Semola, disidratati, Acqua 33%) Formatura (con macchinario specifico) Pastorizzazione (min 2.30 a 75° C) Essiccazione (14-16 H a 45°C – 74-78% UmR) Confezionamento Stoccaggio e movimentazione interna Distribuzione
SCADENZA	"Da consumarsi preferibilmente entro i 24 mesi"
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di calore Temp. Ideale 15° - 23°C
ALLERGENI	GLUTINE, NERO DI SEPPIA
TEMPO DI COTTURA	10/12 MINUTI
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento

#### Caratteristiche qualitative e quantitative

Parametri chimico-fisici	Umidità Max 12.5% Ceneri Max 0.85% Acidità Max 4 gradi
Parametri microbiologici	Carica batterica mesofila aerobia totale Max 10.000 Ufc/g Enterobatteri totali Max 10 Ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi Max 100 UFC /g Salmonella Assente in 25g Muffe Max 100 Ufc/g
Valori nutrizionali (Valori medi per 100 di prodotto)	Valore energetico 370.60 Kcal Valore energetico in Kjoule 1.573.80 Grassi 1.0 g Carboidrati totali 78.21 g Proteine 12.19 Grassi saturi 0.55 Zuccheri 2.00 Fibre alimentari 1.30 Sale <0.1
Caratteristiche organolettiche	Colore: Diversi Sapore: Gustoso, tenace Odore: Intenso, gradevole