

**SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET****Conchiglioni***Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta*7.5-ST-
APUP0040

Rev.4 del 01/02/18

EAN: 8020312004093

INGREDIENTI / INGREDIENTSSemola di **grano** duro / Durum **wheat** semolina*Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia.***ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011**Contiene **grano** (glutine). Può contenere tracce di uovo, soia, senape e nero di seppia (mollusco). / Contains **wheat** (gluten). May contain traces of egg, soy, mustard and squid ink (mollusc).**OGM / GMO**

Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of contamination GMO.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto / Aspect	regolare, rigata / regular, rough
Forma / Shape	conchiglia grande / large, stuffable seashell shaped
Colore / Color	bianco - giallo / light yellow
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di grano duro / characteristic of durum wheat semolina pasta
Spessore / Thickness	3.2mm ± 0.1
Larghezza / Width	41mm ± 0.5
Lunghezza / Length	5.5cm ± 0.5
Umidità / Moisture	< 12.5%

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Peso netto / Net weight	500 g / 17.64 oz.
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets
Materiale di confezionamento / Packaging material	polipropilene coex / polypropylene coex
Tipo confezionamento / Packaging type	manuale / handmade
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pz / carton of 12 pcs.
Nr. cartoni per pallet / n°. commercial units for pallet	6x6=36
Dimensioni cartone (unità di vendita) / Carton (commercial unit) sizes	44x32xh37
Dimensioni pallet / Pallet sizes	80x120xh238

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Valori medi / Average values</i>
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1509 / 356
Grassi / Fat	g / 100 g	1.4
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.4
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	71.6
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	2.8
Fibra alimentare / Fibre	g / 100 g	3.4
Proteine / Protein	g / 100 g	12.5
Sale / Salt	g / 100 g	< 0.01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Tolleranze / Tolerances</i>
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	< 5x10 ⁵
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 ³
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 ³
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
Listeria monocytogenes	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent

CONSERVAZIONE E CONSUMO / STORAGE AND CONSUMPTION**Modalità di conservazione / Storage:** Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.**TMC / Shelf life:** 36 mesi / 36 months**Tempo di cottura / Cooking time:** 14 min.

<i>Revisione Numero / Rev. Nr.</i>	<i>Data / Date</i>	<i>Firma RSA / RSA Signature</i>
01	17/07/2012	Amalia TOUT
05	01/09/2019	Amalia TOUT
	27/05/2022	Amalia TOUT