



## SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET

## Farfalle sei gusti

7.5-ST-CC0033

Rev.4 del 01/02/18

EAN: 8020312006837

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Semola di **grano** duro, carota nera 3%, barbabietola 3%, spinaci 2%, curcuma 0.8%, paprika 0.6%. / Durum **wheat** semolina, black carrot 3%, red beetroot 3%, spinach 2%, turmeric 0.8%, parika 0.6%.

Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia.

**ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011**

Contiene **grano** (glutine). Può contenere tracce di uova, 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 cotamination GMO.

**CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Aspetto / Aspect	regolare / regular
Forma / Shape	farfalla / butterfly
Colore / Color	variegato / variegated
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico degli ingredienti / characteristic of compounding ingredients
Spessore / Thickness	1mm ± 0.2
Larghezza / Width	25mm ± 0.2
Lunghezza / Length	3.5cm ± 0.3
Umidità / Moisture	< 12.5%

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Peso netto / Net weight	250g / 8.82 oz.
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets
Materiale di confezionamento / Packaging material	polipropilene coex / polypropylene coex
Imballo secondario / Secondary package	cartone / carton
Tipo confezionamento / Packaging type	semiautomatico / semiautomatic
Nr. cartoni per pallet / n°. commercial units for pallet	6x6=36
Dimensioni cartone (unità di vendita) / Carton (commercial unit) sizes	31x40xh34
Dimensioni pallet / Pallet sizes	80x120xh220

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION**

Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Valori medi / Average values
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1551 / 366
Grassi / Fat	g / 100 g	1.2
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.5
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	74
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	2.6
Proteine / Protein	g / 100 g	13
Sale / Salt	g / 100 g	< 0.01

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Tolleranze / Tolerances
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	< 5x10 <sup>5</sup>
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 <sup>3</sup>
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 <sup>2</sup>
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 <sup>3</sup>
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: 10 min.

Revisione Numero / Rev. Nr.	Data / Date	Firma RSA / RSA Signature
00	17/07/2012	Amalia TOUT
03	12/04/2019	Amalia TOUT
04	02/03/2022	Amalia TOUT