



## SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET

7.5-ST-PI005

Rev.4 del 01/02/18

EAN: 8032804453036

**Pappardelle**

Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta

<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>		<b>ORIGINE / ORIGIN</b>
Semola di <b>grano</b> duro. / Durum <b>wheat</b> semolina.		Italia / Italy
<b>ALLERGENI / ALERGENS – REG. UE 1169/2011</b>		
Contiene <b>grano</b> (glutine). Può contenere uova, soia, senape e nero di seppia (mollusco). / Contains <b>wheat</b> (gluten). May contain egg, soy, mustard and squid ink (mollusc).		
<b>OGM / GMO</b>		
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of cotamination GMO.		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>		
Aspetto / Aspect	regolare, ruvida / regular, rough	
Forma / Shape	nidi / long, flat, wider than fettuccine (noodles)	
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	1.1mm ± 0.1	
Larghezza / Width	14.5mm ± 0.2	
Lunghezza / Length	30cm ± 1	
Umidità / Moisture	< 12.5%	
<b>CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>		
Peso netto / Net weight	500 g / 17.64 oz.	
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded sachet	
Materiale di confezionamento / Packaging material	PPL	
Tipo confezionamento / Packaging type	manuale / handmade	
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pz / carton of 12 pcs.	
Nr. cartoni per fila / n°. commercial unit for layer	6	
Nr. strati per pallet / n°. layers for pallet	6	
Nr. cartoni per pallet / n°. commercial units for pallet	36	
Dimensioni cartone (unità di vendita) / Carton (commercial unit) sizes	44x32xh38	
Dimensioni pallet / Pallet sizes	80x120xh238	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION</b>		
<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
Proteine / Protein	g / 100 g	12.5
Sale / Salt	g / 100 g	< 0.01
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Tolleranze / Tolerances</i>
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
<b>CONSERVAZIONE E CONSUMO / STORAGE AND CONSUMPTION</b>		
<b>Modalità di conservazione / Storage:</b> Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.		
<b>TMC / Shelf life:</b> 36 mesi / 36 months		
<b>Tempo di cottura / Cooking time:</b> 9/10 min.		
<i>Revisione Numero / Rev. Nr.</i>	<i>Data / Date</i>	<i>Firma RSA / RSA Signature</i>
01	17/07/2013	Amalia TOUT
05	01/02/2018	Amalia TOUT
06	21/02/2023	Amalia TOUT