

**SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET**

7.5-ST-PI004

Rev.4 del 01/02/18

EAN: 8032804453050

Pici al porcino

Pasta di semola di grano duro ai funghi porcini / Durum wheat semolina pasta with porcini mushrooms

INGREDIENTI / INGREDIENTSSemola di **grano** duro, funghi porcini 2% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), aroma. / Durum **wheat** semolina, porcini mushrooms 2% (*Boletus edulis* and relative group), flavour.

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

ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011Contiene **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 contamination GMO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto / Aspect	regolare / regular
Forma / Shape	nidi / noodles
Colore / Color	marrone / brown
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di grano duro ai funghi / characteristic of durum wheat semolina pasta with mushrooms
Diametro / Diameter	2.90 mm ± 0.1
Lunghezza / Length	26 cm ± 3
Umidità / Moisture	< 12.5%

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Peso netto / Net weight	500g / 17.64 oz.
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets
Materiale di confezionamento / Packaging material	polypropylene coex 40 my
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pz / carton of 12 pcs.
Tipo confezionamento / Packaging type	manual / handmade
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	1506 / 355
Grassi / Fat	g / 100 g	1.4
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.4
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	71.5
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	2.9
Fibre / Fiber	g / 100 g	3.4
Proteine / Protein	g / 100 g	12.4
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:** 15/16 min.

<i>Revisione Numero / Rev. Nr.</i>	<i>Data / Date</i>	<i>Firma RSA / RSA Signature</i>
01	17/07/2012	Amalia TOUT
04	07/10/2019	Amalia TOUT
05	21/02/2023	Amalia TOUT