



SCHEMA PRODOTTO / DATA SHEET

7.5-ST-PI003

Rev.4 del 01/02/18

EAN: 8032804453029

Pici al tartufoPasta di semola di grano duro al tartufo / Durum wheat
semolina pasta with truffle**INGREDIENTI / INGREDIENTS**Semola di **grano** duro (origine Italia), funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo), tartufo 0.5% (*Tuber aestivum* vitt.), aroma, sale. / Durum **wheat** semolina (origin Italy), porcini mushrooms (*Boletus edulis* and relative group), truffle 0.5% (*Tuber aestivum* Vitt.), flavour, salt.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 contamination GMO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto / Aspect	regolare / regular
Forma / Shape	nidi / noodles
Colore / Color	marrone con puntini neri / brown with black dots
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di grano duro ai funghi / characteristic of durum wheat semolina pasta with mushrooms and truffles
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
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pz / carton of 12 pcs.
Tipo confezionamento / Packaging type	manual / handmade
Materiale di confezionamento / Packaging material	polypropylene coex 40 my
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
Fibra alimentare / Fibre	g / 100 g	3.5
Proteine / Protein	g / 100 g	12.4
Sale / Salt	g / 100 g	0.05

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