

L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: MALTAGLIATI		Cod.27
Ingredienti pasta	Confezione	Modalità cottura
Pasta fresca di semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (minimo 20% sul totale), acqua, sale.	Propilene accoppiato per alimenti. Confezionato in atmosfera protettiva in busta da Gr.500	Cuocere 3 - 3,5 minuti circa.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO:	Energia 1176,44 Kj 281,12 kcal Grassi 2,05 g di cui acidi grassi saturi 0,59 g Carboidrati 58,76 g di cui zuccheri 1,59 g	Fibre 2,72 g Proteine 10,65 g Sale 0,37 g
Allergeni	SEMOLA, UOVA. Può contenere tracce di farina.	
Modalità di conservazione:	+2 +4	
TMC	60gg.	
PACK		
Peso singolo pezzo	Gr.500	
Dimensioni confezioni	22x23 circa	
U.V.E. CARTONE (Unità di vendita)		
Numero di confezione per U.V.E.	10	
Peso U.V.E.	5 Kg	
Tipo imballo U.V.E.	Cartone	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Gusto	Delicato	
Consistenza	Compatto, resistente alla cottura	
Colore	Giallo	
Aspetto	Sciolto nella confezione	
Odore	Gradevole di uovo	
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE		
Forma	Vari tagli corti (tagliati diversamente)	
dimensioni	Varie	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Microrganismi 30°C	<100000 UFC/g	
Coliformi totali	<100 UFC/g	
E.coli	<10 UFC/g	
Stafilococcus coag +	<100 UFC/g	
Anaerobi solfitoreducitori	<10 UFC/g	
Salmonella	Assente in 25g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
Lieviti e muffe	<1000UFC/g	

•I Valori della presente sono da considerarsi puramente indicativi