

L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

<i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO: STRANGOZZI</i>		Cod. 82
<i>Ingredienti pasta:</i>	<i>Confezione</i>	<i>Modalità cottura</i>
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.	Propilene accoppiato per alimenti. Confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta da Gr.500	Cuocere 5-5,5 minuti circa.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO:	Energia 1097,69 KJ 262,31 kcal Grassi 0,38 g di cui acidi grassi saturi 0,09 g Carboidrati 59,69 g di cui zuccheri 1,46 g	Fibre 2,77 g Proteine 8,85 g Sale 0,02 g
ALLERGENI	SEMOLA. Può contenere tracce di uovo, farina, solfiti.	
Modalità di conservazione:	2/4°C	
TMC	60 gg.	
PACK		
Peso singolo pezzo	Gr.500	
Dimensioni confezioni	29X22 circa	
U.V.E. CARTONE (Unità di vendita)		
Numero di confezione per U.V.E.	10	
Peso U.V.E.	5 Kg	
Tpo imballo U.V.E.	Cartone	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Gusto	piacevole	
Consistenza	Compatto e al dente nella cottura	
Colore	Tendenzialmente al bianco	
Aspetto	lungo	
Odore	Inodore (trattasi di pasta senza uovo)	
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE		
Forma	A spaghetti lungo	
dimensioni	3/4mmx22cm. circa	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Microrganismi 30°C	<100000 UFC/g	
Coliformi totali	<100 UFC/g	
E.coli	<10 UFC/g	
Stafilococcus coag +	<100 UFC/g	
Anaerobi solfitiduttori	<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