

L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

SCHEDE TECNICA PRODOTTO:TAGLIATELLA		Cod.26
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 2,05g di cui acidi grassi saturi 0,59g Carboidrati 58,76g di cui zuccheri 1,59g	Fibre 2,72 Proteine 10,65g Sale 0,37g
ALLERGENI	SEMOLA, UOVA. Può contenere tracce di farina, solfiti.	
Modalità di conservazione:	+2 +4	
TMC	60gg.	
PACK		
<i>Peso singolo pezzo</i>	Gr.500	
<i>Dimensioni confezioni</i>	22x25 circa	
U.V.E. CARTONE (Unità di vendita)		
<i>Numero di confezione per U.V.E.</i>	10	
<i>Peso U.V.E.</i>	5 Kg	
<i>Tpo imballo U.V.E.</i>	Cartone	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
<i>Gusto</i>	Delicato	
<i>Consistenza</i>	Compatto, resistente alla cottura	
<i>Colore</i>	Giallo	
<i>Aspetto</i>	Sciolta nella confezione	
<i>Odore</i>	Gradevole di uovo	
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE		
<i>Forma dimensioni</i>	Lunga, rettangolare 22 x 0,5 cm circa	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
<i>Microrganismi 30°C</i>	<100000 UFC/g	
<i>Coliformi totali</i>	<100 UFC/g	
<i>E.coli</i>	<10 UFC/g	
<i>Stafilococcus coag +</i>	<100 UFC/g	
<i>Anaerobi solfitoriduttori</i>	<10 UFC/g	
<i>Salmonella</i>	Assente in 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	
<i>Lieviti e muffe</i>	<1000UFC/g	

•I Valori della presente sono da considerarsi puramente indicativi