L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

*SCHEDA TECNICA PRODOTTO:***FETTUCCINA**		Cod.30
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	
Peso singolo pezzo	Gr.500
Dimensioni confezioni	22x25 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	Delicato
Consistenza	Compatto, resistente alla cottura
Colore	Giallo
Aspetto	Sciolta nella confezione
Odore	Gradevole di uovo
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE	
Forma	Lunga, rettangolare
dimensioni	22 x 0,6 cm 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 solfitoriduttori	<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*