

L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: TONNARELLO		Cod.31
Ingredienti pasta	Confezione	Modalità cottura
Pasta fresca di semola di grano duro, farina Di grano tenero tipo 00, uova fresche pastorizzate ((minimo 20% sul totale),acqua, sale.	Propilene accoppiato per alimenti. Confezionato in atmosfera protettiva in busta da Gr.500	Cuocere 6 minuti circa.
VALORI NUTRIZIONALI Per100 g DI PRODOTTO:	Energia 1189,42 kj/284,23 kcal Grassi 1,99 g/Di cui acidi grassi saturi 0,57 g Carboidrati 59,73 g/ Di cui zuccheri 1,59 g	Fibre 2,71 g Proteine 10,67 g Sale 0,35 g
ALLERGENI	SEMOLA, UOVA, FARINA. Può contenere tracce di solfiti.	
Modalità di conservazione:	+2 +4	
TMC	60gg.	
PACK		
Peso singolo pezzo	Gr. 500	
Dimensioni confezioni	23x23 cm 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 L.40,5 x P.30.5 x H.21 cm	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Gusto	Delicato	
Consistenza	Compatto, resistente alla cottura	
Colore	Giallo	
Aspetto	Sciolta nella confezione	
Odore	Gradevole di uovo	
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE		
Forma	Lungo con diametro rettangolare	
dimensioni	22 x 0,3 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 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