



## SCHEDA TECNICA

### P A S T A D I S E M O L A D I G R A N O D U R O F O R M A T I S P E C I A L I

CONFEZIONE CATERING DA KG. 5 / CONFEZIONE RETAIL DA G. 500

#### **INGREDIENTI: Semola di grano duro, 100 %**

Prodotto da impasto ottenuto da stampi in bronzo,

La pasta ottenuta da stampi in bronzo risulta più grezza da cruda ma in cottura recupera il colore caratteristico, la porosità, ne migliora la cottura e fa sì che raccolga meglio il condimento.

#### **CARATTERISTICHE:**

Umidità massima 12,50 %

Ceneri : contenuto minimo 0,70% ; massimo 0,90%

Cellulosa : contenuto minimo 0,20% ; massimo 0,45%

Sostanze azotate : contenuto minimo 10,50% ;

Acidità , espressa in gradi, massimo 4 ;

#### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:**

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche .

**TABELLA NUTRIZIONALE** Valori medi per g. 100 di prodotto : valore energetico kj 1509,8 -kcal 355,6 proteine g 12,0 - carboidrati g 74,2 - grassi g 1,2

#### **DURATA:**

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

#### **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari .

#### **CONDIZIONI DI TRASPORTO :**

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

#### **IMBALLAGGIO :**

Confezione catering: sacchetti di polietilene per alimenti da kg. 5 peso netto

Confezione retail: sacchetti con fiocco di cellophane da g. 500 in cartoni da 10 pacchi (10 x 500)

#### **BANCALIZZAZIONE:**

Catering : Bancali 80 x 120 da 80 pacchi da kg. 5 l'uno

Retail : Bancali 80 x 120 da 80 cartoni da kg.5 l'uno

#### **CODICE DI FATTURAZIONE: OR / OR5**



## SCHEDA TECNICA

### P A S T A DI SEMOLA DI GRANO DURO TRICOLORE

CONFEZIONE CATERING DA KG. 5 / CONFEZIONE RETAIL DA G. 500

**INGREDIENTI: semola di grano duro, spinaci disidratati in polvere 1 %, pomodoro disidratato in polvere 2 %**

Prodotto da impasto ottenuto da stampi in bronzo,

La pasta ottenuta da stampi in bronzo risulta più grezza da cruda ma in cottura recupera il colore caratteristico, la porosità, ne migliora la cottura e fa sì che raccolga meglio il condimento.

#### **CARATTERISTICHE:**

Umidità massima 12,50 %

Ceneri : contenuto minimo 0,70% ; massimo 0,90%

Cellulosa : contenuto minimo 0,20% ; massimo 0,45%

Sostanze azotate : contenuto minimo 10,50% ;

Acidità , espressa in gradi, massimo 4

#### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:**

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche

**TABELLA NUTRIZIONALE** Valori medi per g. 100 di prodotto

valore energetico kj 1509,8 -kcal 355,6 proteine g 12,0 - carboidrati g 74,2 - grassi g 1,2

#### **DURATA:**

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

#### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari .

#### **CONDIZIONI DI TRASPORTO :**

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

#### **IMBALLAGGIO :**

Confezione catering: sacchetti di polietilene per alimenti da kg. 5 peso netto

Confezione retail: sacchetti con fiocco di cellophane da g. 500 in cartoni da 10 pacchi (10 x 500)

#### **BANCALIZZAZIONE:**

Catering : Bancali 80 x 120 da 80 / 100 pacchi da kg. 5 l'uno

Retail : Bancali 80 x 120 da 80 cartoni da kg. 5 l'uno

#### **CODICE DI FATTURAZIONE: TRI / TRI5**



## SCHEDA TECNICA

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SPINACI

CONFEZIONE CATERING DA KG 5 - CONFEZIONE RETAIL DA G 500

#### **INGREDIENTI : Semola di grano duro , spinaci disidratati in polvere 1%**

La pasta alimentare è denominata " Pasta di semola di grano duro " se ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto vengono impiegate esclusivamente semole di grano duro e non farine di altri cereali , non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.

#### **CARATTERISTICHE :**

Umidità massima 12,50 %  
Ceneri : contenuto minimo 0,70% ; massimo 0,90%  
Cellulosa : contenuto minimo 0,20% ; massimo 0,45%  
Sostanze azotate : contenuto minimo 10,50% ;  
Acidità , espressa in gradi, massimo 4

#### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:**

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche .

#### **TABELLA NUTRIZIONALE** Valori medi per g. 100 di prodotto :

Valore energetico kj 1509,8 - kcal 355,6 Proteine g 12,0 Carboidrati g 74,2 Grassi g 1,2

#### **DURATA :**

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

#### **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari , non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole.

#### **CONDIZIONI DI TRASPORTO :**

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

#### **IMBALLAGGIO :**

Confezione catering: sacchetti di polietilene per alimenti da kg.5 peso netto  
Confezione retail: sacchetti con fiocco di cellophane da g.500, in cartoni da 10 pacchi l'uno (10x500)

#### **BANCALIZZAZIONE:**

Catering: bancali 80 x 120 - 80 pacchi da kg. 5 l'uno  
Retail : bancali 80 x 120 - 80 cartoni da kg. 5 l'uno

#### **CODICE DI FATTURAZIONE : SS/ SS5**