



## SCHEDA TECNICA

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATI PASTA LUNGA

CONFEZIONE CATERING DA KG 5 - CONFEZIONE RETAIL DA G 500

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

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 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: in sacchetti di polietilene per alimenti da kg.3 peso netto (3x4=kg.12)  
Confezione retail: in sacchetti di cellophane da g. 500; in cartoni da 24 pacchi l'uno (24x500)

#### **BANCALIZZAZIONE:**

Catering: bancali 80 x 120 - 72 cartoni da kg. 12  
Retail : bancali 80 x 120 - 72 cartoni da kg. 12

#### **CODICE DI FATTURAZIONE : S / S5**



## SCHEDA TECNICA

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATI PASTA CORTA

#### CONFEZIONE CATERING DA KG 5 - CONFEZIONE RETAIL DA G 500

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

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

Confezione retail: in sacchetti di cellophane da g. 500; in cartoni da 10 pacchi l'uno (10x500)

#### **BANCALIZZAZIONE:**

Catering: bancali 80 x 120 - 80 pacchi da kg. 5

Retail : bancali 80 x 120 - 80 cartoni da kg. 5

#### **CODICE DI FATTURAZIONE : S / S5**



## SCHEDA TECNICA

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATI MINISTRINE

CONFEZIONE CATERING DA KG 5 - CONFEZIONE RETAIL DA G 500

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

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

#### **BANCALIZZAZIONE:**

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

#### **CODICE DI FATTURAZIONE : S / S5**