



**Dati Generali** **Certificazioni Prodotto**

Denominazione Vendita : Pasta di semola di grano duro  
 Ingredienti : Semola di Grano Duro  
 Trafila : Bronzo  
 Istruzioni di cottura : Cuocere la pasta in acqua bollente  
 Tempo di cottura : 8'  
 T.M.C. : 36 mesi  
 Modalità conservazione : Conservare in luogo fresco ed asciutto  
 Allergeni : Grano. Può contenere Soia e Senape.

IGP : N.A.  
 Organic : N.A.  
 Halal : N.A.  
 Kosher : N.A.  
 Vegan : N.A.  
 No OGM : N.A.

Origine del Grano : ITALIA  
 Paese di Molitura : ITALIA

**Dati variabili sulla confezione**

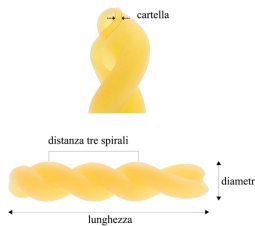
Data Produzione : N/A  
 T.M.C. : dd/mm/yyyy  
 Lotto : L yxxx  
 Altro : N/A

**Dichiarazione nutrizionale**

|  |          |
|--|----------|
| Dichiarazione nutrizionale per 100 g   |          |
| Nutritional declaration per 100 g  |          |
| Déclaration nutritionnelle pour 100 g  |          |
| Nährwertdeklaration je 100 g   |          |
| Información nutricional por 100 g  |          |
| Declaração nutricional por 100 g   |          |
| Energia / Energy   | 1,489 kJ |
| Energie / Energie  | 351 Kcal |
| Valor Energético / Energía   |          |
| Grassi / Fat / Matières grasses / Fett grasas / Lípidos  | 1,0g     |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturated / dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren - de las cuales saturadas - dos quais ácidos gordos saturados | 0,2g     |
| Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono  | 72g      |
| di cui zuccheri - of which sugars / dont sucres - davon zucker - de los cuales azúcares - dos quais açúcares   | 3,0g     |
| Fibre / Fibre / Fibras alimentares / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra   | 3,0g     |
| Proteine / Protein / Protéines / Eiwweiß / Proteínas / Proteínas   | 12,5g    |
| Sale / Salt / Sel / Salz / Sal / Sal   | <0,01g   |

**Dimensioni formato pasta** **Target** **Tol.** **Range Min/Max** **U.M.** **L065AE14**

|                               |       |         |   |          |
|-------------------------------|-------|---------|---|----------|
| Cartella (thickness)          | 1,05  | ± 0,100 | / | mm       |
| Diametro (diameter)           | 7,00  | ±       | / | 0,500 mm |
| Lunghezza Taglio (cut lenght) | 35,00 | ±       | / | 2,000 mm |
| Distanza tra 3 spirali        | 15,00 | ±       | / | 2,000 mm |



**Difettosità (peso in percentuale)** **Target** **U.M.** **GTIN** **Specifiche Logistiche**

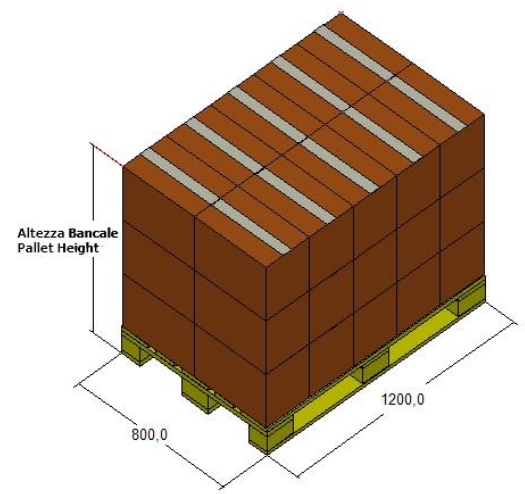
|               |   |      |   |
|---------------|---|------|---|
| Pezzi rotti   | ≤ | 1,00 | % |
| Bottatura     | ≤ | 1,00 | % |
| Pezzi deformi | ≤ | 1,00 | % |

|    |                |
|----|----------------|
| CU | 8000139922886  |
| TU | 08000139922893 |
| LU | 08000139223884 |

Mosaico 10x3  
 Stackable Si

**Caratteristiche della Pasta** **Target** **U.M.**

|                      |   |      |       |
|----------------------|---|------|-------|
| Ceneri su secco      | ≤ | 0,9  | %     |
| Umidità              | ≤ | 12,5 | %     |
| Proteine Nx5,70 s.s. | ≥ | 12,5 | %     |
| Carica Batterica     | ≤ | 1000 | ufc/g |
| Muffe e Lieviti      | ≤ | 100  | ufc/g |
| Stafilococco Aureo   | < | 100  | ufc/g |
| Coliformi Totali     | ≤ | 10   | ufc/g |



**CONFEZIONE** **Peso Netto** **Peso Lordo** **Misure (mm)** **IMBALLAGGIO** **Peso** **F / P** **Materiale**

|                        |          |          |               |                           |          |         |              |
|------------------------|----------|----------|---------------|---------------------------|----------|---------|--------------|
| <b>CU</b> Pacco quadro | 500,00 g | 508,50 g | 110x60x160    | CARTAmonopatinata60GR+PPC | 8,500 g  | 355/280 | C/PAP 81     |
| <b>TU</b> Americana    | 10,00 Kg | 10,57 Kg | 355x240x310   | Cartone Base Generic      | 0,400 kg |         | Ca. ondulato |
| <b>LU</b> EPAL         | 300 Kg   | 340 Kg   | 800x1200x1080 |                           |          |         |              |