



Dati Generali **Certificazioni Prodotto**

Denominazione Vendita : Pasta di semola di grano duro
 Ingredienti : Semola di Grano Duro
 Trafila : Teflon
 Istruzioni di cottura : Cuocere la pasta in acqua bollente
 Tempo di cottura : 9 minuti
 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

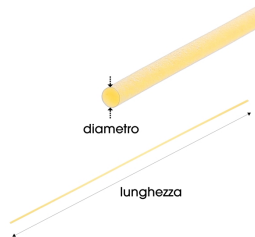
Data Produzione : N/A
 T.M.C. : dd/mm/yyyy
 Lotto : L yxxx
 Altro : N/A

Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione Nutrizionale /Nutrition Declaration per 100 g	
Energia/Energy	1489 kJ 351 kcal
Grassi/Fat	1.0 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0.2 g
Carboidrati/Carbohydrate	72 g
di cui zuccheri/ of which sugars	3.0 g
Fibre/Fibre	3.0 g
Proteine/Protein	12.5 g
Sale/Salt	< 0.01g

Dimensioni formato pasta **L023AE14**

	Target	Tol.	Range Min/Max	U.M.
Diametro (diameter)	1,90	± 0,050	/	mm
Lunghezza Taglio (cut lenght)	260,00	± 3,000	/	mm
Uniformità Taglio [253-263]	≥ 90,00	/	/	%



Difettosità (peso in percentuale) **Specifiche Logistiche**

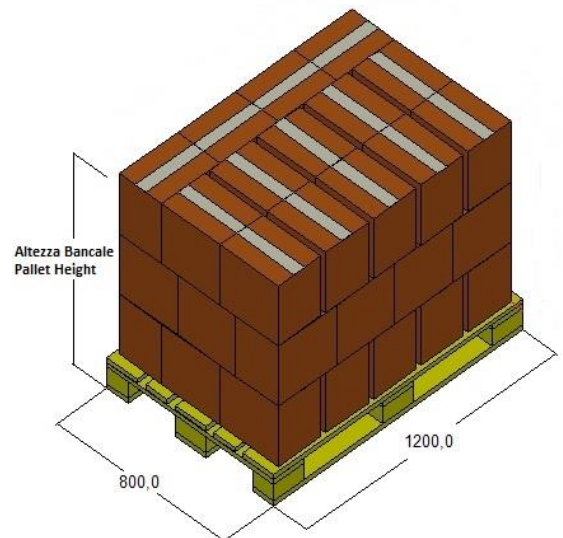
	Target	U.M.
Fili bottati	≤ 1,00	%
Fili attaccati	≤ 1,00	%
Fili deformi e teste	≤ 1,00	%
Frammenti	≤ 3,00	%

CU 8000139923241
 TU 08000139923258
 LU 08000139224928

Mosaico 14x3
 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 **IMBALLAGGIO**

	Peso Netto	Peso Lordo	Misure (mm)		Peso	F / P	Materiale
CU Cuscino	500,00 g	507,00 g	280x100x30	CARTAmonopatinata60GR+PPC	7,000 g	240/330	C/PAP 81
TU Americana	12,00 Kg	12,41 Kg	280x205x290	Cartone Base Generic	0,240 kg		Ca. ondulato
LU EPAL	504 Kg	544 Kg	800x1200x1020				