



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Stabilimento di produzione:	PASTIFICIO F. ABATIANNI S.R.L.
Tipo prodotto	Pasta di semola "ORECCHIETTE"
Codice articolo	STAB3
Descrizione	Pasta fresca ottenuta dalla miscelazione di sfarinati di grano e acqua, estrusa con trafilatura.
Ingredienti	Semola di grano duro, acqua.
Temperatura di conservazione	Temperatura ambiente. MAX 25°.
Shelf life	180 giorni
codice EAN	8033275128041
Confezione	Dimensioni 290 x 190 x 30 h N. 10 vaschette con film trasparente in poliammide biorientata/polipropilene. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
Imballo	Scatole di cartone da Kg. 5
Dimensioni	362 x 183 x 273 h
Pallet	EPAL 1200 x 800 Totale scatole 80 n.16 colli per strato, strati per pallet n. 5 Altezza totale 1.650 mm peso netto Kg. 400 peso lordo Kg. 430
Istruzione per la cottura	Portare abbondante acqua ad ebollizione, salare a piacere. Versare la pasta ed attendere 6', quindi scolare e condire
Analisi microbiologiche	Escherichia coli < 10 ufc/g Lieviti < 500 ufc/g Stafi lococco A. < 10 ufc/g Muffe < 500 ufc/g Bacillus cereus < 10 ufc/g
Analisi chimico-fisiche	Umidità < 20 % Attività dell'acqua (Aw) max 0.92 Acidità max 7 Ceneri max 0,9% p/p Carica Batterica Totale (alla produzione): < 100,000 ufc/g
Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto (valori medi)	Valore energetico 1264 kj/ 298 kcal Grassi 0,9 g. di cui acidi grassi saturi 0,3 g. Carboidrati 62,4 g. di cui zuccheri 1,9g. Fibre 1,1 g. Proteine 9,5 g. Sale 0,0 g.