



La pasta fresca per tradizione

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

| | |
|--|--|
| Stabilimento di produzione: | PAM s.r.l. Loc. jungete, snc 86021 BOJANO (CB) |
| Tipo prodotto | Pasta di semola "TONNARELLI" |
| Codice articolo | FS500TROC |
| Descrizione | Pasta fresca ottenuta dalla miscelazione di sfarinati di grano e acqua, estrusa con trafilatura. |
| Ingredienti | Semola di grano duro Italia 100% , acqua. |
| Temperatura di conservazione | < 4° C. |
| Shelf life | 70 giorni |
| codice EAN | 8033275120168 |
| Confezione | Dimensioni 270 x 200 x 40 h N. 6 sacchetti nylon e polipropilene da 500 g Prodotto confezionato in atmosfera protettiva |
| Imballo | Scatole di cartone da Kg. 3 |
| Dimensioni | 280 x 390 x 140 h |
| Pallet | EPAL 1200 x 800 Totale scatole 80 n.8 colli per strato, strati per pallet n. 10 Altezza totale 1.650 mm peso netto Kg. 240 peso lordo Kg. 265 |
| Istruzione per la cottura | Portare abbondante acqua ad ebollizione, salare a piacere. Versare la pasta ed attendere 6' , quindi scolare e condire |
| Analisi microbiologiche | Carica mesofila totale < 10.000 ufc/g Enterobatteri < 1000 ufc/g Stafi lococco A. < 100 ufc/g Muffe < 100 ufc/g Salmonella assente 25 g |
| Analisi chimico-fisiche | Umidità > 24 % Attività dell'acqua (Aw) 0.92 ÷ 0.97 Acidità < 5 ° Ceneri < 1.10% p/p s.s Steroli > 0.145 mg/Kg. s.s |
| Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto (valori medi) | Valore energetico 301/1278 kcal/kJ Proteine 12,61 g. Carboidrati 58,79 g. Grassi 1,30 g. Fibre 1,95 g. Sale 0,0012 g. |