



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Stabilimento di produzione:	PAM s.r.l. Loc. Jungete, snc 86021 BOJANO (CB)
Tipo prodotto	Pasta all'uovo "PAPPARDELLE"
Codice articolo	FU500PAPP
Descrizione	Pasta fresca all'uovo ottenuta dalla miscelazione di sfarinati di grano, misto uovo di gallina pastorizzato ed estrusa con trafila.
Ingredienti	Semola di grano duro Italia 100%, misto d'uova pastorizzato 20%, acqua.
Temperatura di conservazione	< 4° C.
Shelf life	70 giorni
codice EAN	8033275121059
Confezione	Dimensioni 270 x 200 x 40 N. 6 sacchetti nylon e polipropilene da 250 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 peso netto Kg. 240 peso lordo Kg. 265
Istruzione per la cottura	Portare abbondante acqua ad ebollizione, salare a piacimento. Versare la pasta ed attendere 6 min., 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 293/1242 kcal/kJ Proteine 12,78 g. Carboidrati 52,94 g. di cui zuccheri 2,3g. Grassi 2,9 g. di cui saturi 0,8g. Fibre 2,2 g. Sale 0,06 g.