



PASTA L'ANTICA MADIA
Di Giacosa Mariagrazia & C. s.a.s.
C.so Romano Scagliola 207 – 12052 Neive (CN)
Tel. 0173/442010
pastaanticamadia@gmail.com
C.F e PARTITA I.V.A. : 03468390046

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | PENNONI 5 SAPORI – 500g | |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO A 5 SAPORI | |
| CODICE ARTICOLO: | PS173 | CODICE EAN: 8033275322999 |
| SHELF LIFE DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA' DI UTILIZZO, CONSERVAZIONE | 36 MESI Pasta di semola di grano duro ai 5 sapori. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. | |
| INGREDIENTI | Semola di grano duro, spinacio disidratato 0.6%, nero di seppia 0.4% (nero di seppia 40%, acqua, sale), curcuma disidratata 0.4%, bietola rossa disidratata 0.3%, pomodoro disidratato 0.3%. | |
| ORIGINE DEL GRANO | Italia | |
| INFORMAZIONI ALLERGENICHE | Può contenere tracce di uova, senape, soia. | |
| OGM | Il prodotto non contiene OGM | |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Aspetto | Uniforme |
| | Colore | Bianco, rosso, giallo, verde, nero |
| | Consistenza | Tipica della pasta essiccata |
| | Odore e sapore | Tipici degli ingredienti |
| VALORI NUTRIZIONALI (espressi in g per 100 g di prodotto) | kcal / kJ | 363 / 1.541 |
| | Grassi | 1,5 g |
| | Di cui acidi grassi saturi | 0,20 g |
| | Carboidrati | 74 g |
| | Di cui zuccheri | 4,1 g |
| | Fibre | 2,9 g |
| | Proteine | 12 g |
| sale | 0,075 g | |

**PASTA L'ANTICA MADIA****Di Giacosa Mariagrazia & C. s.a.s.**

C.so Romano Scagliola 207 – 12052 Neive (CN)

Tel. 0173/442010

pastaanticamadia@gmail.com

C.F e PARTITA I.V.A. : 03468390046

STANDARD CHIMICI

| Parametro | Valore |
|-----------|----------|
| Umidità | < 12,5 % |

STANDARD MICROBIOLOGICI

| Parametro | Valore |
|----------------------------------|----------------------------|
| CBT | 1×10^6 UFC/g |
| Coliformi totali | $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g |
| Staphylococcus aureus | $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g |
| Enterobacteriaceae | $\leq 1 \times 10^3$ UFC/g |
| Muffe e Lieviti | $\leq 1 \times 10^3$ UFC/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi | $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g |
| Bacillus Cereus | $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g |

STANDARD FISICI

| | |
|---------------------------|---------|
| Impurità solide | assenti |
| Insetti(inter/ frammenti) | assenti |
| peli | assenti |
| Acari(inter/ frammenti) | assenti |
| Altri frammenti | assenti |

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO

| | | |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| IMBALLAGGIO PRIMARIO | Sacchetto PPL + cavallotto | |
| | Altezza / Profondità / Larghezza | 120 mm / 70 mm / 370 mm |
| CARATTERISTICHE IMBALLO | Tipo Imballo | Cartone triplex |
| | Pezzi / Cartone | 12 |
| | Peso Lordo | 6.8 kg |
| | Altezza / Profondità / Larghezza | 27,50 cm / 27,00 cm / 51,00 cm |
| CARATTERISTICHE PALLET | Tipo pallet | EURO 80 x 120 cm |
| | Imballi per strato | 6 |
| | Strati per pallet | 7 |
| | Imballi per pallet | 42 |
| | Peso lordo pallet | 294 kg |
| | Altezza pallet | 205 cm |