

PASTA L'ANTICA MADIA Di Giacosa Mariagrazia & C. s.a.s. Corso Romano Scagliola 207

12052 Neive (CN) Tel. 0173/1821262

pastaanticamadia@gmail.com C.F e PARTITA I.V.A.: 03468390046

| Rev. 1 del 04/08/2023 | | | | | |
|--|--|------------------------------|--|--|--|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | PASTA PAZZA 3 SAPORI– 500g | | | | |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO | | | | |
| CODICE ARTICOLO: | PS183 CODICE EAN: 8033275322982 | | | | |
| SHELF LIFE DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA' DI UTILIZZO,CONSERVAZIONE | 36 MESI Pasta di semola di grano duro con spinacio, bietola rossa e pomodoro Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. | | | | |
| INGREDIENTI | Semola di grano duro, spinacio disidratato 1%, bietola rossa disidratata 0,6%, pomodoro disidratato 0,6% | | | | |
| TEMPO DI COTTURA | 6/7 minuti | | | | |
| INFORMAZIONI ALLERGENICHE | Contiene glutine. Può contenere tracce di uova, molluschi, soia, senape | | | | |
| ORIGINE DEL GRANO | Paese di coltivazione del grano: Italia Paese di molitura: Italia | | | | |
| OGM | Il prodotto non contiene OGM | | | | |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO | | | | | |
| | | | | | |
| | Aspetto | Uniforme | | | |
| CARATTERISTICHE | Colore | Bianco, rosso, verde | | | |
| ORGANOLETTICHE | 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.

Corso Romano Scagliola 207 12052 Neive (CN) Tel. 0173/1821262

pastaanticamadia@gmail.com

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

STANDARD CHIMICI

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

STANDARD MICROBIOLOGICI

| Parametro | Valore | |
|----------------------------------|---------------------------|--|
| CBT | 1x10 ⁶ UFC/g | |
| Coliformi totali | ≤ 1x10 ² UFC/g | |
| Staphylococcus aureus | ≤1x10 ² UFC/g | |
| Enterobatteriaceae | ≤1x10 ³ UFC/g | |
| Muffe e Lieviti | ≤1x10 ³ UFC/g | |
| Stafilococchi coagulasi positivi | ≤1x10 ² UFC/g | |
| Bacillus Cereus | ≤1x10 ² UFC/g | |

STANDARD FISICI

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

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO

| IMBALLAGGIO PRIMARIO | Sacchetto PPL + cavallotto | | |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--|
| IIIIBALLAGGIO PRIMARIO | Altezza / Profondità / Larghezza | 300 mm / 70 mm / 115 mm | |
| CARATTERISTICHE IMBALLO | Tipo Imballo | Cartone triplex | |
| | Pezzi / Cartone | 12 | |
| | Peso Lordo | 6,8 kg | |
| | Altezza / Profondità / Larghezza | 27,00 cm / 27,50 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 | |