



Antico Pastificio Morelli 1860 S.r.l.
via San Francesco, 8 - Montopoli V.Arno (PI)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL

FUNGO PORCINO

Straccetti

Composizione		% elemento caratterizzante	Codice articolo				
Semola di grano duro			11114				
Acqua							
Uova							
Germe di grano		3,10					
Estratto naturale di fungo porcino (<i>BoletusEdulis</i>)		0,78(1)					
(1) pari a 50g di fungo porcino per 1Kg di semola							
Aromi naturali							
Condizionamento							
Busta PP COEX 40 µ							
Shelf life alle condizioni di conservazione ed utilizzo							
36 mesi; la scadenza è espressa come data (giorno, mese ed anno) corrispondente ad un periodo di tre anni dalla data di produzione							
Condizioni di conservazione							
Tenere in luogo asciutto e lontano dai cereali							
Proprietà fisiche di impatto sulla sicurezza		Valori nutrizionali per 100 g di prodotto					
Umidità 12,5% max.		Valore energetico (Kcal)	361				
Criteri microbiologici		Valore energetico (Kj)	1528				
Carica batterica totale	m=10 ⁴ ; M=10 ⁶ u.f.c./g *	Proteine (g)	15				
Stafilococco aureus	m=100; M=1000 u.f.c./g*	Carboidrati (g)	69				
Salmonella	Assente / 25 g	Zuccheri (g)	2,8				
(*) determinazioni effettuate su 5 unità campionare; per 2 su 5 i valori possono situarsi tra m ed M; le restanti devono risultare <m.		Fibre alimentari (g)	3,7				
Allergeni		Grassi (g)	2,2				
Contiene cereali contenenti glutine, uova. Fabbricato in stabilimento che lavora anche prodotti a base di pesce, prodotti derivati dei molluschi.		Acidi grassi saturi (g)	0,6				
		Sale (g)	0,05				
Organismi Geneticamente Modificati: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.							
Irradiazione: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.							
Informazioni logistiche							
Codice articolo	Codice EAN	Peso singola confezione	N. confezioni (pezzi) per scatola	Tipo / Dimensioni scatola	N. scatole per europallet	N. strati per europallet	N. cartoni per strato
11114	8009167111149	250 g	12	40 cm 40x30x24,7H	56	7	8
ITF 14 (BOX)	18009167111146						
Tempo di cottura		Informazioni / condizioni di utilizzo					
5/6 minuti		Predisporre in una pentola capiente 1 litro di acqua ogni 100 grammi di prodotto da cuocere; aggiungere sale grosso (circa 10 - 12 grammi per litro); portare ad ebollizione; calare la pasta e cuocere per il tempo indicato. Colare e condire					