



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPECIALITA' ALIMENTARE INTEGRALE DI

KAMUT BIO

Fusilli

Composizione	% elemento caratterizzante	Codice articolo					
Farina integrale di grano Khorasan Kamut® biologico Acqua		31140					
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)							
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) 333					
Criteri microbiologici		Valore energetico (Kj) 1406					
Carica batterica totale	m=10 ⁴ ; M=10 ⁶ u.f.c./g *	Proteine (g) 14					
Stafilococco aureus	m=100; M=1000 u.f.c./g*	Carboidrati (g) 56					
Salmonella	Assente / 25 g	Zuccheri (g) 2,5					
(*) 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) 14					
Allergeni		Grassi (g) 2,8					
Contiene cereali contenenti glutine. Fabbricato in stabilimento che lavora anche prodotti a base di uova, di pesce, prodotti derivati dai molluschi.		Acidi grassi saturi (g) 0,6					
		Sale (g) 0,02					
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
31140	8009167311402	250 g	16	23 cm 35x20x26,7H	72	6	12
	18009167311409						
Tempo di cottura		Informazioni / condizioni di utilizzo					
9/10 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					