



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 CON

**GERME DI GRANO**

**Straccetti**

Composizione	% elemento caratterizzante	Codice articolo					
Semola di grano duro		<b>2114</b>					
Acqua							
Germe di grano	3,50						
<b>Condizionamento</b>							
Busta PP COEX 40 µ							
<b>Shelf life alle condizioni di conservazione ed utilizzo</b>							
36 mesi; la scadenza è espressa come data (giorno, mese ed anno) corrispondente ad un periodo di tre anni dalla data di produzione							
<b>Condizioni di conservazione</b>							
Tenere in luogo asciutto e lontano dai cereali							
<b>Proprietà fisiche di impatto sulla sicurezza</b>		<b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b>					
Umidità 12,5% max.		Valore energetico (Kcal) 360					
<b>Criteri microbiologici</b>		Valore energetico (Kj) 1526					
Carica batterica totale	m=10 <sup>4</sup> ; M=10 <sup>6</sup> u.f.c./g *	Proteine (g) 15					
Stafilococco aureus	m=100; M=1000 u.f.c./g*	Carboidrati (g) 70					
Salmonella	Assente / 25 g	Zuccheri(g) 5,7					
(*) 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) 3,3					
<b>Allergeni</b>		Grassi (g) 1,8					
Contiene cereali contenenti glutine. Fabbricato in stabilimento che lavora anche prodotti a base di uova, di pesce, prodotti derivati dei molluschi, soia e senape.		Grassi saturi (g) 1,0					
		Sale (g) 0,02					
<b>Organismi Geneticamente Modificati:</b> Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.							
<b>Irradiazione:</b> 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.							
<b>Informazioni logistiche</b>							
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
<b>2114</b>	8009167021141	250 g	12	40 cm 40x30x24,7H	56	7	8
<b>ITF 14 (BOX)</b>	18009167021148						
<b>Tempo di cottura</b>		<b>Informazioni / condizioni di utilizzo</b>					
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					