



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

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPECIALITA' ALIMENTARE AL

### MAIS E RISO Senza Glutine

*Calamari*

#### Composizione

Farina di mais giallo  
Farina di mais bianco  
Farina di riso  
Acqua

Codice articolo

7128

#### 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

Umidità 12,5% max.

#### Criteri microbiologici

Carica batterica totale m=10<sup>4</sup>; M=10<sup>6</sup> u.f.c./g \*  
Stafilococco aureus m=100; M=1000 u.f.c./g\*  
Salmonella Assente / 25 g

(\* determinazioni effettuate su 5 unità campionare; per 2 su 5 i valori possono situarsi tra m ed M; le restanti devono risultare <m.

#### Allergeni

Nessuno

#### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico (Kcal)	300
Valore energetico (Kj)	1274
Proteine (g)	7,2
Carboidrati (g)	65,5
Zuccheri (g)	0,5
Fibre alimentari (g)	1
Grassi (g)	0,9
Acidi grassi saturi (g)	0,1
Sale (g)	0,001

**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
7128	8009167071283	250g	16	37 cm 41x20,8x28 H	70	7	10
<b>ITF 14 (BOX)</b>	18009167071280						

#### Tempo di cottura

16 minuti

#### Informazioni / condizioni di utilizzo

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 a piacere.