



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.MMSEM Rev.1
Del 30/04/2022
Validità fino al 30/04/2025

MARCHIO DI VENDITA:



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

NOME COMMERCIALE: CAVATELLI, FUSILLI CALABRESI, ORECCHIETTE, GNOCCHETTI SARDI, SCIALATIELLI, STROZZAPRETI, TROFIE

INGREDIENTI:

semola di GRANO duro, acqua.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	$1,0 \times 10^6$ Ufc/g
Enterobatteriacee	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Muffe	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
aw	0.92 - 0.97
Acidità	< 7°
Umidità	>24%

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1188 kJ
	280 kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	58 g
di cui zuccheri	1,7 g
Proteine	8,8 g
Sale	0,01 g

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod.MMSEM Rev.1 Del 30/04/2022 Validità fino al 30/04/2025
INDICAZIONE ALLERGENI In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✗
Uova e prodotti a base di uova	✗	✓
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✗
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✗	✗
Frutta a guscio	✗	✗
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✗
Senape e prodotti a base di senape	✗	✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Giallo chiaro
ODORE	Caratteristico di pasta fresca di semola di grano duro
SAPORE	Caratteristico di pasta fresca di semola di grano duro
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

DURABILITÀ (Shelf-life)

130 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

Shelf-life minima residua garantita alla consegna: 50 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C. Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 3 giorni in frigorifero. Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: indicato sulla confezione

ULTERIORI INFORMAZIONI

Data di scadenza e lotto: stampata sul bordo della confezione gg/mm/aa L000

Linea controllata con Metal Detector

Prodotto pastorizzato.

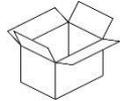
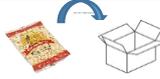


Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.MMSEM Rev.1
Del 30/04/2022
Validità fino al 30/04/2025

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	IMBALLO PRIMARIO 	IMBALLO SECONDARIO 						
DESCRIZIONE	confezione in film plastico	scatola						
CODICE EAN/ITF:								
cavatelli	8005299002379	18005299002376						
fusilli calabresi	8005299002348	18005299002345						
orecchiette	8005299001396	18005299001393						
scialatielli	8005299002355	18005299002352						
gnocchetti sardi	8005299001372	18005299001379						
strozzapreti	8005299001389	18005299001386						
trofie	8005299001365	18005299001362						
MATERIALE	film multistrato termoformato	cartone						
DIMENSIONE (LxPxH mm)	240x220x30	380X230X245						
PESO NETTO (g)	500	6000						
PALLETTIZZAZIONE			 FONTANETO PER L'AMBIENTE 					
TIPO PALLET		EPAL	TIPOLOGIA	COS'E'	DOVE VA			
n° pezzi per cartone		12	Confezione (vaschetta + film)	PLASTICA O7	 RACCOLTA PLASTICA			
n° cartoni per piano		10	scatola di cartone esterna	CARTA PAP20	 RACCOLTA CARTA			
n° cartoni per pallet		80	Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune					

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Zona industriale. 84024 – Contursi Terme (SA) -Italia