



Firma d'autore dal 1964



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA: *Pasta fresca "gourmet 1000g"*

NOME PRODOTTO	Tagliatelle al nero di seppia
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasta fresca di semola di grano duro con nero di seppia
INGREDIENTI	Ingredienti: semola di GRANO duro, acqua, nero di SEPPIA in polvere 1,1%.
ALLERGENI	glutine da grano, mollusco. Possibile contaminazione crociata con: pesce, uova. N.B. gli ingredienti evidenziati in maiuscolo sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze
% MIN. RIPIENO	-
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali per 100g di prodotto: Valore energetico: 268 kcal / 1136 kJ Lipidi: 1.3 g di cui acidi grassi saturi: < 0.5 g Carboidrati: 54 g di cui zuccheri: 2.3 g Proteine: 9 g Sale: 0.15 g
PROFILO BROMATOLOGICO	Umidità min 24% Ceneri circa 1,0 su cento parti di s.s. Proteine min 10,5 su cento parti di s.s. Acidità max 7 gradi Aw tra 0,92 e 0,97
PROFILO MICROBIOLOGICO	Carica batterica totale <100.000 ufc/g <i>Staphylococcus aureus</i> <100 ufc/g <i>Clostridium perfringens</i> < 100 ufc/g Lieviti <100 ufc/g Muffe <100 ufc/g
DATI LOGISTICI	<ul style="list-style-type: none">• confezionamento primario: vasca trasparente in polipropilene con atmosfera protettiva• peso nominale pezzo: 1000 g• confezionamento secondario: scatola di cartone 320X250X290 mm - peso 390 g• 5 pezzi per cartone• n° cartoni per strato pallet: 10• n° strati per pallet: 6• n° cartoni per pallet: 60• durante il trasporto deve essere mantenuta la catena del freddo

CONSERVABILITA'	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di +4/+6 °C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
SHELF-LIFE	120 giorni dalla data di produzione
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Cuocere il prodotto in acqua bollente salata per 6 minuti.
BOLLO SANITARIO PRODUTTORE	IT 1616/L
DICHIARAZIONI	<p>OGM assenti, il prodotto non contiene ingredienti per i quali, in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/03 e succ. mod., è richiesta etichettatura supplementare.</p> <p>Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.</p> <p>L'imballo a contatto con l'alimento è conforme alle leggi vigenti (rif. Reg. CE 1935/04 e succ. mod., Reg. UE 10/2011 e succ. mod.)</p> <p>L'azienda applica un piano di autocontrollo in conformità ai requisiti stabiliti dal Reg. 852/04 e 853/04 e succ. mod.</p>

FORMATI

Tagliatelle



COD. ARTICOLO: 1VTS500
COD. EAN ARTICOLO: 8002367004020
COD. EAN SCATOLA: 8002367015613

CODICE NOMENCLATURA DOGANALE: 19021910

Aggiornata al 20.09.16
 RGQ

PASTIFICIO TEMPORIN srl
 Via dell'Industria, 30 37066 Sommacampagna (Verona) Tel. 045 8961047 Fax. 045 8960986
www.pastificiotemporin.it – info@pastificiotemporin.it