



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

PASTA SECCA DI SEMOLATO DI GRANO DURO

Formati di Pasta Corta

Referenze	I FUSILLI – I SEDANINI – IL MACCHERONE – IL PACCHERO – IL PENNONE – IL RIGATONE – LA GRAMIGNA – LE PENNETTE
Descrizione prodotto	Pasta ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semolato di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto viene impiegato esclusivamente semolato di grano duro coltivato nella nostra azienda agricola. All'impasto non viene aggiunto semolato proveniente da fonti esterne e non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.
Ingredienti	Materie prime: Semolato di grano duro, acqua - Additivi: Nessuno
Allergeni	Grano duro – Può contenere tracce di soia
Caratteristiche prodotto	Umidità: max 12.5 % Ceneri: min. 0.90% – max 1.35% Valore minimo sostanze azotate: 11.50%
Modalità di conservazione	Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari. Non conservare in frigorifero, né a temperature sotto lo zero. Non esporre all'acqua né al sole.
Indicazioni sul consumo	Dopo aver aperto la confezione il prodotto è pronto per essere utilizzato. Non sono previste istruzioni d'uso particolari per la sicurezza e salubrità dell'utilizzatore e consumatore. L'uso da parte del consumatore prevede la cottura del prodotto e quasi sempre l'associazione con altri ingredienti alimentari di supporto (condimenti).

Termine minimo di conservazione	24 mesi
Confezionamento	Cartoni da 12 confezioni ognuno (12x500g). Solo per "I Paccheri": 10 confezioni ognuno (10x500g) Misure (L x H x P) cm: 40 x 28 x 40
Imballo primario	Packaging in multistrato con film plastico interno e carta esterna I materiali per il confezionamento e l'imballaggio destinati a venire a contatto con gli alimenti sono dichiarati idonei dalle ditte fornitrici, in conformità alla normativa vigente.
Imballo secondario	Cartoni Ondulati I materiali per il confezionamento secondario sono dichiarati idonei dalle ditte fornitrici, in conformità alla normativa vigente.
Etichettatura	L'etichetta rispetta le normative di legge e riporta tutti gli elementi in maniera chiara per il consumatore, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e Reg. UE 1169/2011
Usi e Abusi	Il prodotto può essere consumato da tutti, non si conoscono controindicazioni nell'utilizzo se non per i soggetti affetti da patologie particolari (es. intolleranza al glutine).
Bancalizzazione	Bancali 80X120 – 42 cartoni – H 196 cm + pallet Confezioni totali: 504 – peso netto: 252 kg Solo per "I Paccheri": confezioni totali 420 – peso netto: 210 kg

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)	Parametro	Valore	Parametro	Valore
	Valore energetico	Kj 1367 - Kcal 322	di cui Zuccheri	3,74 g
	Grassi	0,5 g	Proteine	13,6 g
	di cui Acidi grassi saturi	0,13 g	Sale	0,001 g
	Carboidrati	67,2 g	Fibra	4 g