



## Pasta fresca di semola di grano duro

### STROZZAPRETI

Gli strozzapreti, tipici del centro Italia, la forma è torcigliata e leggermente allungata perchè viene arrotolata a mano su una superficie rigata, la consistenza trattiene bene i sughi.



|       | CODICE | EAN CODE      | EAN CRT |
|-------|--------|---------------|---------|
| 500 G | 17     | 8053504911800 |         |

### INGREDIENTI

SFOGLIA · Semola di GRANO duro, acqua.

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER | 100 G               |
|------------------------------|---------------------|
| ENERGIA                      | 1485,32 kj/355 kcal |
| GRASSI                       | 1,03 g              |
| SATURI TOTALI (%)            | 0,01 g              |
| CARBOIDRATI                  | 71,75 g             |
| DI CUI ZUCCHERI              | 0 g                 |
| PROTEINE                     | 12,49 g             |
| SALE                         | 0,8 g               |

SHELF LIFE 55 giorni TMC 50 giorni

### MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigo da 0°+ 4°C.  
Dall'apertura consumare entro 1 giorno.

### INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

|                       |                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| FITOSANITARI          | Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.                              |
| MICOTOSSINE           | Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.                              |
| METALLI PESANTI       | Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.                              |
| OGM                   | Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g |
| RADIAZIONI IONIZZANTI | Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti                 |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO         | Unità di misura/rif. | Val. di riferimento |
|-------------------|----------------------|---------------------|
| ENTEROBATTERIACEE | UFC/g                | <100                |
| SALMONELLA        | Assente in 25g       | Assente in 25g      |
| L. MONOCYTOGENES  | Assente in 25g       | Assente in 25g      |

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

| ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO                     | SI | NO Cross |
|-----------------------------------------------------|----|----------|
| CEREALI contenenti glutine                          | X  |          |
| CROSTACEI e prodotti a base di crostacei            |    | X        |
| UOVA e prodotti a base di uova                      |    | X        |
| PESCE e prodotti a base di pesce                    | X  |          |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi              | X  |          |
| SOIA e prodotti a base di soia                      |    | X        |
| LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | X  |          |
| FRUTTA A GUSCIO                                     |    | X        |
| SEDANO e prodotti a base di sedano                  | X  |          |
| SENAPE e prodotti a base di senape                  |    | X        |
| SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo     | X  |          |
| ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI                        | X  |          |
| LUPINO e prodotti a base di lupino                  | X  |          |
| MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi            | X  |          |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |                                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASPETTO | Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.                                                 |
| SAPORE  | La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura. |
| ODORE   | Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.         |

### INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

|         |           |                |                       |                  |                        |                             |
|---------|-----------|----------------|-----------------------|------------------|------------------------|-----------------------------|
|         |           |                |                       |                  |                        |                             |
| % PASTA | % RIPIENO | PESO PEZZO (g) | DIMENSIONI PEZZO (MM) | TEMPO DI COTTURA | % DI RESA DOPO COTTURA | G. CONSIGLIATI PER PORZIONE |
| 100     | 0         | 2              | 5,5                   | 5 min            | 40                     | 100                         |

### PALLETTIZZAZIONE

|       | CONF X CRT | CRT X STR | STRATI X PALLET | CRT X PALLET |
|-------|------------|-----------|-----------------|--------------|
| 500 G | 6          | 9         | 10              | 90           |