La Cometa FREDDITALIA

GRANO SELEZIONATO · SEMOLA DI GRANO DURO

Pasta fresca di semola di grano duro

SCIALATIELLI

Gli scialatielli sono un formato di pasta fresca tipico della cucina campana, di forma simile alle tagliatelle ma più corti e spessi, hanno superficie ruvida ideale per sughi.

	CODICE	EAN CODE
500 G	134	8053504911886

INGREDIENTI

SFOGLIA · Semola di GRANO duro, acqua.

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.

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
ENTEROBATERIACEE	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

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	8	2,1	4 min	50	100

PALLETTIZZAZIONE

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

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agent

BOLLO UE IT X3J78