



## Pasta fresca di semola di grano duro

### SPAGHETTONI

Gli spagettoni sono spessi e quadrati nella sezione, hanno una consistenza ruvida perfetti per trattenere sughi corposi.

CODICE	EAN CODE
500 G	020 8053504911855

### INGREDIENTI

SFOGLIA · Semola di GRANO duro, acqua.

### ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO Cross
CEREAU 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 nero tipico della pasta di semola al nero di seppia.

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 SEZ. (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	2	2,5X2,5	5 min	50	100

### PALLETTIZZAZIONE

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



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
<b>SHELF LIFE</b> 55 giorni
<b>TMC</b> 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