



## Pasta fresca di semola di grano duro

### SPAGHETTONI

Gli spaghetti 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
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 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

### PALLETIZZAZIONE

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



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