



Antico Pastificio Morelli 1860 S.r.l.
via San Francesco, 8 - Montopoli V.Arno (PI)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

pasta alla

SEMOLA DI GRANO DURO

Tonnarelli

Composizione	% elemento caratterizzante	Codice articolo					
Semola di grano duro Acqua		1201					
Condizionamento Busta PP COEX 40 µ							
Shelf life alle condizioni di conservazione ed utilizzo 36 mesi; la scadenza è espressa come data (giorno, mese ed anno) corrispondente ad un periodo di tre anni dalla data di produzione							
Condizioni di conservazione Tenere in luogo asciutto e lontano dai cereali							
Proprietà fisiche di impatto sulla sicurezza Umidità 12,5% max.	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto						
Criteri microbiologici Carica batterica totale m=10 ⁴ ; M=10 ⁶ u.f.c./g * Stafilococco aureus m=100; M=1000 u.f.c./g* Salmonella Assente / 25 g <small>(*) determinazioni effettuate su 5 unità campionare; per 2 su 5 i valori possono situarsi tra m ed M; le restanti devono risultare <m.</small>	Valore energetico (Kcal) 366 Valore energetico (Kj) 1550 Proteine (g) 12 Carboidrati (g) 72 Zuccheri (g) 3,9 Fibre alimentari (g) 3,0 Grassi (g) 2,4 Acidi grassi saturi (g) 0,4 Sale (g) 0,02						
Allergeni Contiene cereali contenenti glutine. Può contenere tracce di uovo, pesce, molluschi, soia e senape.							
Organismi Geneticamente Modificati: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.							
Irradiazione: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.							
Informazioni logistiche							
Codice articolo	Codice EAN	Peso singola confezione	N. confezioni (pezzi) per scatola	Tipo / Dimensioni scatola	N. scatole per europallet	N. strati per europallet	N. cartoni per strato
1201	8009167012019	500 g	16	40 cm 40x30x24,5H	56	7	8
ITF 14 (BOX)	18009167012016						
Tempo di cottura 10 minuti	Informazioni / condizioni di utilizzo Predisporre in una pentola capiente 1 litro di acqua ogni 100 grammi di prodotto da cuocere; aggiungere sale grosso (circa 10 - 12 grammi per litro); portare ad ebollizione; calare la pasta e cuocere per il tempo indicato. Colare e condire						