



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL

NERO DI SEPPIA

Linguine

Composizione	% elemento caratterizzante	Codice articolo
Semola di grano duro		9120
Acqua		
Germe di grano	3,43	
Nero di seppia	0,86	

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	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto
Umidità 12,5% max.	Valore energetico (Kcal) 352
Criteri microbiologici	Valore energetico (Kj) 1496
Carica batterica totale m=10 ⁴ ; M=10 ⁶ u.f.c./g *	Proteine (g) 15
Stafilococco aureus m=100; M=1000 u.f.c./g*	Carboidrati (g) 68
Salmonella Assente / 25 g	Zuccheri (g) 2,8
(*) determinazioni effettuate su 5 unità campionare; per 2 su 5 i valori possono situarsi tra m ed M; le restanti devono risultare <m.	Fibre alimentari (g) 4,1
Allergeni	Grassi (g) 1,3
Contiene cereali contenenti glutine, molluschi.	Acidi grassi saturi (g) 0,4
Può contenere tracce di uovo, pesce, soia e senape.	Sale (g) 0,2

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	
9120	8009167091205	250 g	16	39 cm 30x19x25 H	96	6	16	
ITF 14 (BOX)	18009167091202							

Tempo di cottura	Informazioni / condizioni di utilizzo
5-6 minuti	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