

# PASTIFICIO CALABRIA SRL



ZAGARISE ,88050 (CZ)

TEL. 0039 0961 937860 / CELL. 0039 340 494 2604

Email : [pastificiocalabria@tiscali.it](mailto:pastificiocalabria@tiscali.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

---

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

---

### INGREDIENTI:

---

**SEMOLA DI GRANO DURO 100% , ACQUA.**

*La pasta alimentare è denominata " Pasta di semola di grano duro " se ottenuta dalla trafilazione , laminazione e lentissima essiccazione e a bassa temperatura di impasti preparati con Semola di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto vengono impiegate esclusivamente semole di grano duro e non vengono aggiunte sostanze colorante né conservanti.*

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	Valore energetico / Energy value	1548kj-365kcal
	Proteine/ Protein	12,9g
	Grassi / Fat	1,53g
	Di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0,26g
	Carboidrati / Carbohydrates	74,81g
	Di cui zuccheri/ of which sugars	2,6g
	Sale- Sodio	0,0058g-0,014g
	Fibre alimentari	3,2G

### **DURATA :**

*Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni, se conservato in luogo fresco ed asciutto con temperature non superiore a 21°C .*

### **FASI 1 : APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME**

*Avviene previo controllo sull'adeguatezza dei requisiti qualitativi offerti dal fornitore nonché sulla materia stessa. La semola è selezionata e stoccata in magazzino fresco e asciutto in attesa di essere utilizzata nella lavorazione .*

### **FASE 2 : PREPARAZIONE DELL'IMPASTO**

*Avviene tramite una prima fase di dosaggio degli ingredienti , una seconda fase relativa alla miscelazione dei due componenti dell' impasto (semola di grano duro e Acqua) ed un'ultima fase in cui avviene un secondo impastamento che spinge il composto verso l'estrusione e la trafilazione e rispettiva formattazione .I formati corti vengono tagliati e immessi lungo un nastro che conduce i singoli pezzi*

*di prodotto nel canale del pastorizzatore seguendo con un altro nastro verso il trabatto al termine del quale vengono immessi su telai di legno per essere essiccati. I formati lunghi vengono tagliati direttamente dalla macchina di lavorazione e posizionati su telai di alluminio per essere essiccati. L'impasto prima di subire la lavorazione viene controllato, per essere portato al livello ottimale di umidità.*

### **FASE3 . ESSICAZIONE**

*Avviene a bassissima temperatura controllata e in tempi lentissimi (28-36ore).Il procedimento si conclude con la fase di maturazione cca.6ore.*

*Con strumentazione elettronica , il prodotto è controllato per assicurare il livello ottimale di umidità.( mas. 12,5%)*

### **FASE 4 : CONFEZIONAMENTO**

*Il prodotto viene dosato e impacchettato manualmente in modo da essere ulteriormente controllato e per curarne l'aspetto finale in maniera attenta e precisa.*

### **FASE 5 . VENDITA**

*La merce pronta per la vendita viene movimentata all'interno del magazzino aziendale e trasportata mediante vettore esterno.*

### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE .**

*Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza, di conservarlo in luogo fresco ed asciutto , al riparo dai raggi solari, non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole. La durezza e la presenza di calcare nell'acqua potrebbero influire sulla durata dei minuti di cottura. Infatti, i minuti indicati sull'etichetta sono consigliati e non imposti.*

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

*Trattandosi di pasta alimentare secca , non occorrono particolari procedure di trasporto.*

## IMBALLAGGIO E BANCALIZZAZIONE

*Confezione retail : in sacchetti di polipropilene per alimenti da 400g e 500g come da tabelle di seguito riportate:*

**BANCALI 80x120x15h**

**----- CARTONI TIPO GRANDI**

**8CARTONI SU 5 LIVELLI = 40 CARTONI( 80x120x170h)**

**8CARTONI SU 6LIVELLI=48CARTONI(80X120X200H)**

**-----CARTONI TIPO PICCOLO**

**10 CARTONI SU 5 LIVELLI =50 CARTONI(80x120x135h)**

**PEDANE EPAL EUR**

<b>TIPO PASTA</b>	<b>CARTONE PICCOLO</b>	<b>CARTONE GRANDE</b>
<b>'MPARRETTATI 500G</b>	<b>12 PZ= 6 KG</b>	
<b>STRANGUJJAPREVITI 500G</b>	<b>12PZ = 6KG</b>	
<b>CASARECCE 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>CAVATELLI 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>COVATELLI 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>GRAMIGNA 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	

<b>I BRIGANTI 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>ORECCHIETTE 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>CORTECCE 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>BRIGANTINI 500G</b>	<b>12PZ= 6 KG</b>	
<b>PASTINA 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>TROFIE 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>FUSILLI 500G</b>	<b>12PZ= 6KG</b>	
<b>LUMACONI 400G</b>		<b>12PZ=4,8KG</b>
<b>CONCHIGLIE 400G</b>		<b>12PZ=4,8KG</b>
<b>MAFALDINE 400G</b>		<b>12PZ=4,8KG</b>
<b>CALAMARATA 400G</b>		<b>12PZ=4,8KG</b>
<b>PACCHERI 400G</b>		<b>12PZ=4,8KG</b>
<b>CALAMARATA 400G</b>		<b>12PZ= 4,8KG</b>
<b>FUSILLONI 400G</b>		<b>12PZ= 4,8KG</b>
<b>TAGLIATELLE 400G</b>		<b>12PZ=4,8KG</b>
<b>RIGATONI 500G</b>		<b>12PZ= 6KG</b>
<b>CANNAROZZELLE 500G</b>		<b>12PZ=6KG</b>

