

PASTIFICIO CALABRIA SRL



ZAGARISE ,88050 (CZ)

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

Email : pastificiocalabria@tiscali.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON NERO DI SEPPIA

INGREDIENTI:

**SEMOLA DI GRANO DURO 100% , ACQUA, NERO DI
SEPPIA(2%)**

*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 ,
acqua , NERO DI SEPPIA.*

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 componenti dell' impasto (semola di grano duro , Acqua, NERO DI SEPPIA) 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

10CARTONI SU 5 LIVELLI =50 CARTONI(80X120X135H)

PEDANE EPAL EUR

TIPO PASTA	CARTONE PICCOLO	CARTONE GRANDE
TAGLIATELLE CON NERO DI SEPPIA400G		12PZ = 4,8KG
'MPARRETTATI CON NERO DI SEPPIA500G	12PZ=6KG	

