



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FUSILLI



**PRODOTTO**

Tipologia	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CERTIFICATO 100% ITALIANO
Ingredienti	Semola di grano duro
Allergeni	Glutine. No allergeni da cross contamination (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
Trattamenti subiti	Pre-essiccazione 60° essiccazione statica a 45/50°

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto

**SHELF LIFE**

Condizioni di conservazione	Possibilmente in luogo fresco e asciutto
Durata	24 mesi dalla produzione
Limitazioni per il trasporto	Nessuna prescrizione in particolare
Cottura	8 minuti in acqua salata

**ETICHETTATURA**

Le indicazioni poste su ciascuna confezione sono conformi a quanto previsto dalla legge in materia alimentare. Sulle confezioni sono sempre indicati: sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, denominazione di vendita, peso, data di scadenza, lotto di produzione, tempi di cottura, ed eventuali altre diciture facoltative

**DESTINAZIONE D'USO**

Target	Genere di largo consumo, nessuna prescrizione prevista
Punti vendita	Negozi, Commerciali, ecc.

## **MODALITA' D'IMBALLAGGIO**

Imballo primario                      Busta in polipropilene + bollino adesivo  
Imballo secondario                    Scatola americana in cartone ondulato (microtriplo)

## **ANALISI CHIMICHE**

Umidità                                    < 12,5  
Ceneri                                      < 0,90  
Proteine                                   >10,50

## **ANALISI MICROBIOLOGICHE**

Sebbene non esistono limiti microbiologici ben precisi per la pasta secca di sola semola, riportiamo di seguito un'indicazione di quelli che sono i limiti microbiologici per la pasta secca all'uovo

Carica batterica a 30°                Su 3 u.c. 10.000/g su 2 u.c. 1.000.000/g  
Stafilococchi                            Su 3 u.c. 100/g su 2 u.c. 1.000/g  
Salmonella                               Assente in 25g su tutte le u.c.  
Lieviti/muffe                             1000

## **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO**

Valore energetico	357Kcal/kj1512
Grassi	1,5 g
Di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	2,2 g
Fibre	3,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,02 g

## **CONFEZIONE**

Peso netto                                500g  
Cod. prodotto                            155  
Dimensioni                                120 x 70 x 290  
Cod. EAN                                  8 007138006111

## **PACKAGING**

<b>Cartone</b>	<b>Pezzi x imballo</b>	<b>Dimensioni</b>	<b>Cod. EAN</b>
	12 x 500g.	380 x 265 x 320	
<b>Pallet</b>	<b>Tipo Pallet</b>	<b>Cartoni x strato</b>	<b>Strati per Pallet</b>
	80 x 120	09	4
	100 x 120	10	4

## **CERTIFICAZIONI**

BRC

IFS

ITALCHECK

Aggiornamento del 05/02/2018

Pastificio Alta Valle Scrivia S.n.c. Via Milite Ignoto 58 16026 Montoggio GE

Phone +39 010938433 [info@fratelliminaglia.it](mailto:info@fratelliminaglia.it) [www.fratelliminaglia.it](http://www.fratelliminaglia.it)