



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Stabilimento di produzione:	PASTIFICIO F. ABATIANNI S.R.L.
Tipo prodotto	Pasta di semola "CAVATELLI"
Codice articolo	STAB4
Descrizione	Pasta fresca ottenuta dalla miscelazione di sfarinati di grano e acqua, estrusa con trafilatura.
Ingredienti	Semola di grano duro, acqua.
Temperatura di conservazione	Temperatura ambiente. MAX 25°.
Shelf life	180 giorni
codice EAN	8033275128010
Confezione	Dimensioni 290 x 190 x 30 h N. 10 vaschette con film trasparente in poliammide biorientata/polipropilene. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
Imballo	Scatole di cartone da Kg. 6
Dimensioni	362 x 183 x 273 h
Pallet	EPAL 1200 x 800 Totale scatole 80 n.8 colli per strato, strati per pallet n. 10 Altezza totale 1.650 mm peso netto Kg. 400 peso lordo Kg. 430
Istruzione per la cottura	Portare abbondante acqua ad ebollizione, salare a piacere. Versare la pasta ed attendere 6', quindi scolare e condire
Analisi microbiologiche	Escherichia coli < 10 ufc/g Lieviti < 500 ufc/g Stafi lococco A. < 10 ufc/g Muffe < 500 ufc/g Bacillus cereus < 10 ufc/g
Analisi chimico-fisiche	Umidità < 20 % Attività dell'acqua (Aw) max 0.92 Acidità max 7 Ceneri max 0,9% p/p Carica Batterica Totale (alla produzione): < 100,000 ufc/g
Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto (valori medi)	Valore energetico 1264 kj/ 298 kcal Grassi 0,9 g. di cui acidi grassi saturi 0,3 g. Carboidrati 62,4 g. di cui zuccheri 1,9g. Fibre 1,1 g. Proteine 9,5 g. Sale 0,0 g.