



La pasta fresca per tradizione

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Stabilimento di produzione:	PAM s.r.l. Loc. jungete, snc 86021 BOJANO (CB)
Tipo prodotto	Pasta di semola "CAVATELLI"
Codice articolo	FS500CAVM
Descrizione	Pasta fresca ottenuta dalla miscelazione di sfarinati di grano e acqua, estrusa con trafilatura.
Ingredienti	Semola di grano duro Italia 100% , acqua.
Temperatura di conservazione	< 4° C.
Shelf life	70 giorni
codice EAN	8033275126078
Confezione	Dimensioni 270 x 200 x 40 h N. 10 sacchetti nylon e polipropilene da 500 g Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
Imballo	Scatole di cartone da Kg. 5,0
Dimensioni	280 x 390 x 140 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. 425
Istruzione per la cottura	Portare abbondante acqua ad ebollizione, salare a piacere. Versare la pasta ed attendere 6', quindi scolare e condire
Analisi microbiologiche	Carica mesofila totale < 10.000 ufc/g Enterobatteri < 1000 ufc/g Stafi lococco A. < 100 ufc/g Muffe < 100 ufc/g Salmonella assente 25 g
Analisi chimico-fisiche	Umidità > 24 % Attività dell'acqua (Aw) 0.92 ÷ 0.97 Acidità < 5 ° Ceneri < 1.10% p/p s.s Steroli > 0.145 mg/Kg. s.s
Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto (valori medi)	Valore energetico 301/1278 kcal/kJ Proteine 12,61 g. Carboidrati 58,79 g. di cui zuccheri 1,71g. Grassi 1,30 g. di cui saturi 0,35g Fibre 1,95 g. Sale 0,0012 g.