

|   |                                   |                       |
|---|-----------------------------------|-----------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> | Rev.01 del 21/03/2022 |
|   | <b><i>Spaghettoni</i></b>         |                       |

| <b>SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO</b>       |   |
|--|---|
| <b>Nome Prodotto:</b><br>Spaghettoni         |                               |
| <b>Codice articolo</b>                       | 210   |
| <b>Denominazione commerciale di prodotto</b> | <b>Pasta di semola di grano duro</b>  |
| <b>Ingredienti</b>                           | Semola di grano duro, acqua.  |
| <b>Origine dell'ingrediente primario</b>     | Origine Italia.<br>Coltivazione grano: Italia, lavorazione: Italia  |
| <b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>       | Umidità: Max 12,5% (DPR 187/2001 e s.m.i)<br>Ceneri (% su s.s.): Max 0,90%<br>Grano tenero: Max 3 %<br>Aw: <0,5 |

| <b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO</b> |                 |
|---|-----------------|
| <b>Valore energetico (kJ)</b>                   | <b>1511</b>     |
| <b>Energia (kcal)</b>                           | <b>356</b>      |
| <b>Grassi (g)</b>                               | <b>1,3</b>      |
| <b>di cui grassi saturi (g)</b>                 | <b>0,2</b>      |
| <b>Carboidrati (g)</b>                          | <b>73</b>       |
| <b>di cui zuccheri (g)</b>                      | <b>3,3</b>      |
| <b>Fibre alimentari (g)</b>                     | <b>2,7</b>      |
| <b>Proteine (g)</b>                             | <b>12</b>       |
| <b>Sale (g)</b>                                 | <b>&lt;0.01</b> |

**Spaghettoni**

| ALLERGENI  |                       |                |                         |                |
|--|-----------------------|----------------|-------------------------|----------------|
| Allergeni  | Aggiunta intenzionale |                | Contaminazione crociata |                |
|  | SI/NO                 | Nome specifico | SI/NO                   | Nome specifico |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | SI                    | Grano duro     | NO                      |                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                   | NO                    |                | NO                      |                |
| Uova e prodotti a base di uova   | NO                    |                | NO                      |                |
| Pesci e prodotti a base di pesci   | NO                    |                | NO                      |                |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                     | NO                    |                | NO                      |                |
| Soia e prodotti a base di soia   | NO                    |                | SI                      | Soia           |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)                       | NO                    |                | NO                      |                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                         | NO                    |                | NO                      |                |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)  | NO                    |                | NO                      |                |
| Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg                           | NO                    |                | NO                      |                |
| Sedano e prodotti a base di sedano   | NO                    |                | NO                      |                |
| Senape e prodotti a base di senape   | NO                    |                | SI                      | Senape         |
| Lupino e prodotti a base di lupino   | NO                    |                | NO                      |                |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                   | NO                    |                | NO                      |                |

**LIMITI MICROBIOLOGICI**

**Carica batterica mesofila aerobia totale:** Max 10.000 Ufc/g

**Salmonella spp:** Assente in 25g

**Bacillus Cereus:** Max 50 Ufc/g

**Escherichia Coli:** Assente/1g

**Listeria monoc.:** Assente in 25g

**Stafilococcus coag.+:** Assenti/1g

**Miceti (muffe e lieviti):** Max 100 Ufc/g

## Spaghettoni

### CONSERVAZIONE

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Da consumarsi preferibilmente entro</b> | 24 mesi  |  |
| <b>Modalità di conservazione</b>           | Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto e pulito. |  |

### MODALITA' DI UTILIZZO

|                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| <b>Modalità d'uso</b> | Cottura in acqua bollente per 9-11 min. |  |
|-----------------------|---|--|

### DATI LOGISTICI

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| <b>Imballo Primario</b>         | Sacchetto in polipropilene 52 mycron. Idoneo al contatto con gli alimenti in base al Reg. UE 10/2011 |  |
| <b>Peso netto/contenuto</b>     | 500g   |  |
| <b>Peso lordo mono</b>          |  |  |
| <b>Numero pezzi per cartone</b> | 12 confezioni  |  |
| <b>Codice imballaggio</b>       | 805326464-2105   |  |
| <b>Dimensioni confezione</b>    | 80X40X350  |  |
| <b>Tipo di unità di vendita</b> | Confezione   |  |
| <b>Dimensione cartone</b>       | 338x188x272  |  |
| <b>Peso cartone</b>             | 6 Kg   |  |
| <b>Peso lordo cartone</b>       |  |  |
| <b>N. cartoni per pallet</b>    | 84 cartoni   |  |
| <b>N. cartoni per strato</b>    | n.14 cartoni   |  |
| <b>N. strati per pallet</b>     | n.6 strati   |  |
| <b>N. pezzi per pallet</b>      | 1008 confezioni  |  |
| <b>Misure pallet</b>            | Cm 120x80x175 LxPxH  |  |
| <b>Peso totale</b>              | Kg 504   |  |