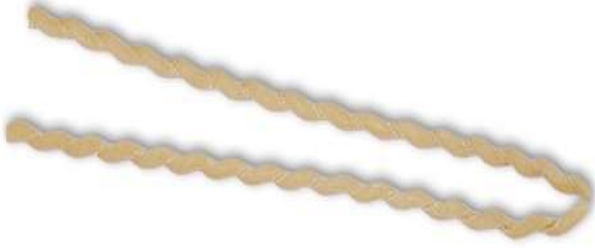


Fusilli

SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO

Nome Prodotto: Fusilli	
Codice articolo	231
Denominazione commerciale di prodotto	Pasta di semola di grano duro
Ingredienti	Semola di grano duro, acqua.
Origine dell'ingrediente primario	Origine Italia. Coltivazione grano: Italia, lavorazione: Italia
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità: Max 12,5% (DPR 187/2001 e s.m.i) Ceneri (% su s.s.): Max 0,90% Grano tenero: Max 3 % Aw: <0,5

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kJ)	1511
Energia (kcal)	356
Grassi (g)	1,3
di cui grassi saturi (g)	0,2
Carboidrati (g)	73
di cui zuccheri (g)	3,3
Fibre alimentari (g)	2,7
Proteine (g)	12
Sale (g)	<0.01

Fusilli

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

Fusilli

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

CONSERVAZIONE		
Da consumarsi preferibilmente entro	24 mesi	
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto e pulito.	
MODALITA' DI UTILIZZO		
Modalità d'uso	Cottura in acqua bollente per 11-13 min.	
DATI LOGISTICI		
Imballo Primario	Sacchetto in polipropilene coestruso. Idoneo al contatto con gli alimenti in base al Reg. UE 10/2011	
Peso netto/contenuto	500g	
Peso lordo mono		
Numero pezzi per cartone	12 confezioni	
Codice imballaggio	805326464-2815	
Dimensioni confezione	100x60x340 cm	
Tipo di unità di vendita	Confezione	
Dimensione cartone	315x255x355 cm	
Peso cartone	6 Kg	
Peso lordo cartone		
N. cartoni per pallet	50 cartoni	
N. cartoni per strato	n.10 cartoni	
N. strati per pallet	n.5 strati	
N. pezzi per pallet	600 confezioni	
Misure pallet	Cm 120x80x190 LxPxH	
Peso totale	Kg 300	