

TAB GREEN LINE SRL	SCHEMA TECNICA TECHNICAL FORM	Via Garetta 40, 12040 Genola CN
-------------------------------	--	------------------------------------

		CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE: 19023090
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	TAGLIATELLE/ TAGLIOLINI SEMOLA- Pasta di Semola di Grano Duro DURUM WHEAT TAGLIATELLE	
DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO DESCRIPTION AND PRODUCING PROCESS	<p>Il prodotto viene ottenuto da una lavorazione detta a laminazione, dove l'impasto una volta raggiunta la giusta consistenza esce dalla gramolatrice a forma di sfoglia, viene tagliata e adagiata su telai, quindi non si snerva e non si surriscalda mantenendo inalterata la sua qualità organolettica, il tutto viene poi mantenuto da una lenta essiccazione.</p> <p><i>The product is obtained by a process called rolling, where once the dough has reached the right consistency it comes out from the dough-kneader in the shape of a sheet. It is cut and placed on frames, therefore it does not strain and does not overheat while maintaining its organoleptic quality unaltered, the whole is then maintained by a slow drying.</i></p>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Semola di grano duro. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Durum wheat semolina.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Aspetto <i>Aspect</i>	Tipico <i>Typical</i>
	Colore <i>Colour</i>	Giallo <i>Yellow</i>
	Consistenza <i>Consistency</i>	Secco <i>Dry</i>
	Odore e sapore <i>Smell and Taste</i>	Tipico <i>Typical</i>
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES per 100g	Energia/ <i>Energy</i> : 1523 kJ/359 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 1,5 g, di cui saturi/ <i>of which saturated</i> 0,2 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> 73 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> 3,0 g, Proteine/ <i>Proteins</i> : 12 g, Sale/ <i>Salt</i> : 0,1 g.	
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CBT/TCB: <1.000.000 UFC/g; Bacillus cereus: <1.000 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assente/none; Enterobatteriaceae: <1.000 UFC/g; Staphylococcus coagulasi positivi <100 UFC/g; Escherichia coli: <100 UFC/g	
DURABILITA' (TMC) SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione <i>36 months from production date</i>	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS	Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. <i>Keep in a cool and dry place, away from light and heat sources.</i>	
TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	5-7 min,	
PESO NETTO NET WEIGHT	500 g	
ALLERGENI ALLERGENS	Cereali contenenti glutine (grano). Può contenere tracce di uova, latte, molluschi, senape e soia. <i>Cereal containing gluten (wheat). It may contain traces of egg, milk, molluscs, mustard and soy.</i>	
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKING	Scatola <i>Box</i>	