

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

		CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE: 19021100
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	TAGLIOLINI/TAGLIATELLE UOVO AGLI SPINACI- Pasta di semola di grano duro all'uovo con spinaci SPINACH EGG TAGLIOLINI - Pasta with eggs and spinach	
DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO DESCRIPTION AND PRODUCING PROCESS	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. 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.	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Semola di grano duro, uova 23%, spinaci 2,5%, aroma naturale. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Durum wheat semolina, eggs 23%, spinach 2,5%, natural flavoring.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Aspetto Aspect	Tipico Typical
	Colore Colour	verde Green
	Consistenza Consistency	Secco Dry
	Odore e sapore Smell and Taste	Tipico Typical
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES per 100g	Energia/Energy: 1567 kJ/382 kcal, Grassi/Fat: 3,9 g, di cui saturi/of which saturated 1,1 g, Carboidrati/Carbohydrate 67 g, di cui zuccheri/of which sugar 3,1 g, Proteine/Proteins: 15 g, Sale/Salt: 0,73 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 coagulans positivi <100 UFC/g; Escherichia coli: <100 UFC/g	
DURABILITA' (TMC) SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione 36 months from production date	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS	Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Keep in a cool and dry place, away from light and heat sources.	
TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	4-6 min.	
PESO NETTO NET WEIGHT	500 g	
ALLERGENI ALLERGENS	Cereali contenenti glutine (grano), uovo. Può contenere tracce di latte, molluschi, soia e senape. Cereal containing gluten (wheat), egg. It may contain traces of milk, molluscs, soy and mustard.	
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKING	vaschetta Tray	