

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

| | | |
|---|---|---|
| | | CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE: 19021100 |
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | TAGLIOLINI RUSTICI ALL'UOVO EGG TAGLIOLINI | |
| 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, uova 23%. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Durum wheat semolina, eggs 23%. | |
| 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/Energy: 1650 kJ/390 kcal, Grassi/Fat: 3,9 g, di cui saturi/of which saturated 1,0 g, Carboidrati/Carbohydrate 73 g, di cui zuccheri/of which sugar 2,0 g, Proteine/Proteins: 14 g, Sale/Salt: 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 | 4 – 6 min | |
| PESO NETTO NET WEIGHT | 500 g | |
| ALLERGENI ALLERGENS | Cereali contenenti glutine (grano), uova. Può contenere tracce di latte, molluschi, soia e senape. <i>Cereal containing gluten (wheat), egg. It may contain traces of milk, molluscs, soy and mustard.</i> | |
| CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKING | Vaschetta <i>Tray</i> | |