

PASTIFICIO ARTIGIANALE DEL SOLE COSTANTINO

C/da Campomarino ,23 S.O. Via Chiusa di Sotto Ospedaletto D'Alpinolo Av Tel.Fax:+39 0825691370

e-mail:info@pastificiodelsole.it WWW.pastificiodelsole.it

Scheda Tecnica Pasta Secca

MACCARONARA

Pasta di semola di grano duro

INGREDIENTI: Semola di GRANO duro ,100% ITALIANA

La pasta alimentare è denominata “ Pasta di semola di grano duro” se ottenuta dalla trafilazione , laminazione e conseguente essiccamento lento senza aggiunta di aria calda (processo che varia da 30 h fino a 46 h) di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

Nella formazione dell'impasto vengono impiegate esclusivamente semole di grano duro e non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.

CARATTERISTICHE :

Umidità massima 12,50%

Allergeni: GLUTINE

SCHEDE NUTRIZIONALE PER GR 100 :

Energia 1523 Kj 358 Kcal

Grassi 0,5 g di cui saturi 0,1 g

Carboidrati 76,5 g di cui zuccheri 0,4 g

Proteine 13,0 g

Sale 0,09g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :

Salmonella : assente

Durata :

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro :shelf life 24 mesi

Lotto :

Lotto di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE :

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto , al riparo dai raggi solari .

CONDIZIONI DI TRASPORTO:

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

IMBALLAGGIO :

Confezione in sacchetti di polipropilene bilaccato acrilico per alimenti da gr 500 peso netto in cartoni da 10 confezioni l'uno (10 x 500 gr).

BANCALIZZAZIONE :

bancali 80 x 120 da 48 cartoni da Kg 5 ,6 cartoni per fila

CODICE EAN : 8032790985115