



SCHEDA TECNICA

09/01/2013

PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO

FORMATO: 121 TAGLIOLINE
122 TAGLIATELLINE
123 TAGLIATELLE
124 FETTUCCINE
125 PAPPARDELLE

126 REGINETTE
127 CHITARRA
131 TAGLIATELLE CON SPINACI
133 PAGLIA E FIENO

CONFEZIONE CATERING da Kg.5

Descrizione del prodotto	Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, ha uno spessore sottile e massima ruvidità possibile. Se la pasta è verde l'esatta denominazione è "Pasta di semola di grano duro all'uovo con spinaci" e si aggiunge come ingrediente gli spinaci disidratati in polvere nella misura del 1 %.
--------------------------	---

Ingredienti	Semola di grano duro, 6 uova per Kg. 28,27 %. Le uova sono uova di gallina intere, fresche, pastorizzate, di categoria A.
-------------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	Max 12,50%
Ceneri	Min 0,85 %; Max 1,10 %
Sostanze azotate	Min 12,50%
Acidità	Max 5 gradi
Estratto etereo	Min 2,80 %
Steroli	Min 0,145 %
aw	0,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Stafilococco coag+/aureo	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Muffe/ Lieviti	< 100 ufc/g

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per g.100 di prodotto)

Valore energetico	Kj 1602 - Kcal 379
Proteine	g. 16.1
Carboidrati	g. 64.5
Zuccheri	g. 2.6
Grassi	g. 5.6
Grassi saturi	g. 1.8
Fibra alimentare	g. 3,1
Sodio	g. 0,03

CONTAMINANTI

Antiparassitari	Nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche
Aflatossina B1 + B2	Max 4 µg/kg (limiti stabiliti dal Reg. CE. 1881/2006 così modificato dal Reg. CE 1126/2007)
Ocratossina A	Max 3 µg/kg (limiti stabiliti dal Reg. CE. 1881/2006 così modificato dal Reg. CE 1126/2007)
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti

ALLERGENI

Contiene glutine e uova. Prodotto idoneo per vegetariani.



SCHEDA TECNICA

09/01/2013

PASTA ALL'UOVO – MARCHIO GRANAROLO

FORMATO: 121 TAGLIOLINE
122 TAGLIATELLINE
123 TAGLIATELLE
124 FETTUCCINE
125 PAPPARDELLE

126 REGINETTE
127 CHIATARRA
131 TAGLIATELLE CON SPINACI
133 PAGLIA E FIENO

CONFEZIONE CATERING da Kg.5

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tatto	Ruvida sulla superficie
Gusto e olfatto	La pasta deve avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa)
Aspetto	Di colore giallo-ambrato e omogeneo
Cottura	Il tempo di cottura è indicato su ogni singola confezione
Shelf-life	Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni dalla produzione
Modalità di conservazione	Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza, di conservarlo in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari. Non conservare in frigorifero, non esporre all'acqua e al sole. Non congelare.
Condizione di trasporto	Trasporto a temperatura ambiente
Imballaggio	Confezione catering: cartoni per alimenti con sacco di polietilene blu da kg.5 peso netto
Bancalizzazione	Bancali misura 80 x 120: 40 cartoni (8x5) (formati 125, 126) 48 cartoni (8x6) (formati 121, 122, 123, 124, 127, 131, 133)
Codice cartone	121 TAGLIOLINE 8000839471219 122 TAGLIATELLINE 8000839471226 123 TAGLIATELLE 8000839471233 124 FETTUCCINE 8000839471240 125 PAPPARDELLE 8000839471257 126 REGINETTE 8000839471264 127 CHIATARRA 8000839471271 131 TAGLIATELLE CON SPINACI 8000839471318 133 PAGLIA E FIENO 8000839471332

QUALITA' GRANAROLO

Garanzia di un'attenta selezione degli ingredienti sottoposti a severi controlli di laboratorio.

Elevato livello tecnologico e controllo delle fasi del processo produttivo.

*Prodotto e confezionato in Italia in uno Stabilimento che risponde al Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2008.
Certificato da Cermet il 12/12/2012*

CODICE DI FATTURAZIONE : PAUS (131-133)

PAGR (121-122-123-124-125-126-127)

Direttore Commerciale
Marco Mattei

Ritornare al Pastificio Granarolo

Firmata per approvazione del cliente _____

Pastificio Granarolo Srl
Via Artigianato 12
40057 Granarolo Emilia (Bo)
Tel 051 761888
Fax 051 760660
pastificiogranarolo@pec.it