



Via Roma, 25 | Gragnano (NA) – 80054 – Italy

Tel. (+39) 081 873 34 51

www.gerardodinola.it info@gerardodinola.it

Nome Prodotto	GERARDO DI NOLA MACCHERONI NAPOLETANI PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
Codice	148 PACCHERI 8054314640003
Venditore	GERARDO DI NOLA MACCHERONI NAPOLETANI SRL
Producer/ Brand:	
Unità di misura	KG
unità di misura confezione , peso netto	500 gr.
unità di misura confezione , peso lordo	510 gr.

1.2 Product description	
Caratteristiche fisiche .	La pasta è realizzata con trafile di bronzo , ottenendo una pasta ruvida , porosa con consistenza vivace e corposa e una colorazione opaca e grezza. Aspetto esteriore omogeneo senza macchie bianche o nere ,assenza di bolle d'aria , di fessure o tagli , di muffe , larve o parassiti e di corpi estranei .
Caratteristiche organolettiche	sapore sapido con gusto deciso di grano duro
Consistenza	soda ed elastica ,con cottura omogenea , uniforme , buona e lunga
Odore	grano maturo
Colore	giallo paglierino

1.3 Ingredienti -

Ingredienti	
semola do grano duro italiana	
acqua	30 % max.

1.4 Processo produttivo	

Operazione di impasto la semola di grano duro viene impastata con acqua della falda locale ,in percentuale meno del 30% ,	
Operazione di estrusione La pasta viene realizzata solo con trafile di bronzo , che danno la forma alla pasta attraverso fori sagomati .	
Processo di Essiccazione Questo è il più importante stadio del processo di produzione della pasta , con essiccazione lenta , da 15 ore a 24 ore , in accordo al formato e dimensioni della pasta .	
Raffreddamento e stabilizzazione E' il processo finale di essiccazione per portare la pasta a temperatura ambiente .	
Operazione di confezionamento Il confezionamento è un processo semiautomatico . La pasta , dopo pesatura , è posta nelle proprie buste , che sono etichettate in accordo alla normativa italiana ed europea.	

1.5 Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto

Energia	356 K cal. , 1509 KJ
Proteine	14 gr.
Grassi	1,2 gr.
di cui acidi grassi	0,26 gr.
Carboidrati	70,6 gr.
di cui zuccheri	3,53 gr.
Sale	0,002 gr.
Fibre	3,3 gr.

1.6 Additivi

	Additivi
Fosfati	no
Coloranti	no
Conservanti	no
Antiossidanti	no
Stabilizzatori	no
Emulsionanti	no
Sostituti dello zucchero	no
Aromi	no

Cere	no
ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE	ALLERGENI: CONTIENE GLUTINE
1.7 Specifica di imballo	
Pallet tipo CARTONE: 34X27X38 UNITà DI MISURA CARTONE:6,5kg c.a	EPAL PADANA EPAL NUMERI DI CARTONI PER STRATO:10 NUMERO STRATI PER PALLET: 4 NUMERO TOTALE CARTONI : 40 NUMERO PEZZI TOTALI PER PALLET: 480
Pallet tipo EPAL	
Massima altezza del pallet (cm)	180 cm.
Peso massimo in KG .	240KG ,
Peso massimo per cartone .	6 KG , per pasta corta
Massimo numero di cartoni per pallet	40 cartoni
Lot Min	
Lot Multiple	
Lot Max	
Temperatura di stoccaggio in ° C	16
Temperatura di trasporto in °C	16
Tolleranza in °C	+/-5
Durata del prodotto	36 mesi
Residual term (days)	


GERARDO DI NOLA
 MACCHERONI NAPULETANI S.R.L.
 L'AMMINISTRATORE