

PRODOTTO:

Descrizione	Trenette – Pasta di semola di grano duro
Origine	Italia (Liguria)

CONFEZIONE:

Tipo di confezione (imballo primario)	Sacchetto in polipropilene trasparente idoneo al contatto con alimenti
Tipo di confezione (imballo secondario)	Scatola americana in cartone ondulato (microtriplo) – dimensioni 100x60x300
Peso netto 500 gr	Pezzi per imballo: 12x500

IMBALLAGGIO:

Tipo di imballo	SCATOLE CARTONE
Lunghezza	38,00 cm
Larghezza	26,5 cm
Altezza	32,0 cm
Totale pezzi per cartone	12
Imballaggio idoneo al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successivi aggiornamenti)	

INGREDIENTI:

Semola di grano duro

ALLERGENI:

Glutine

NOTA: In conformità al Reg. 1169/11 e successivi aggiornamenti, non sono presenti, anche per cross-contamination, altri allergeni

TRATTAMENTI SUBITI:

Pre-essiccazione 65°C essiccazione statica a 45/50 °C

CONSERVAZIONE E SCADENZA:

Conservare in luogo fresco e asciutto

Scadenza (TMC): 24 mesi dalla data di produzione

Cottura: 20 minuti in acqua salata

Pexto S.r.l. - Corso Sardegna, 201R – 16142 GENOVA (GE)

P. IVA e C.F: 02175590997 – www.pexto.it

fax: +0039 010.8935682 – telefoni: +0039 010.3733101 / +0039 393.9417031 – info@pexto.it

DESCRIZIONE:

Genere di largo consumo, nessuna prescrizione prevista

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Gusto	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI PER:	100gr di prodotto
Valore energetico	1512 KJ / 357 Kcal
Proteine	12,0 g
Carboidrati	72,0 g
di cui zuccheri	2,2 g
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Sale	0,02 g

PARAMETRI CHIMICI – FISICI – MICROBIOLOGICI (ufc/g)

Carica Batterica Totale a 30°C	50.000
Stafilococchi aureo	< 100
Lieviti e Muffe	100.000
Salmonella	A/ 25g

Pexto S.r.l. - Corso Sardegna, 201R – 16142 GENOVA (GE)

P. IVA e C.F: 02175590997 – www.pexto.it

fax: +0039 010.8935682 – telefoni: +0039 010.3733101 / +0039 393.9417031 – info@pexto.it