



| | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Pastificio Gaetano Faella Srl Piazza G. Marconi, 13 Gragnano (Na) | Scheda Tecnica di Prodotto | Edizione 1 del 16/02/2019 Rev. 3 |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|

Nome Commerciale dei Prodotti: Spaghettoni .

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| | | |
|--|---|---|
| Marchio | FAELLA | |
| Denominazione legale | Pasta di semola di grano duro | |
| Ingredienti | Semola di grano duro 100% Italiano, acqua di sorgente di Gragnano | |
| | | |
| Formato | Pasta Lunga arrotondata senza buco | |
| PARAMETRI QUALITATIVI | | |
| Caratteristiche organolettiche | Colore: giallo paglierino tenue classico della pasta trafilata al bronzo Odore: esente da odori estranei e sgradevoli Forma: pasta lunga arrotondata | |
| Caratteristiche chimiche | Umidità Proteine Ceneri | $\leq 12.5 \%$ $\geq 10.5 \text{ g}/100\text{g s.s.}$ $\geq 0.9 \text{ g}/100 \text{ g s.s.}$ |
| Caratteristiche microbiologiche | CBT a 30 °C Lieviti e Muffe Escherichia coli Salmonella | $\leq 1000 \text{ UFC/g}$ $\leq 10 \text{ UFC/g}$ Assente/g Assente in 25 g |
| Contaminanti biologici e particellari | Peli di roditori Frammenti di insetti Corpi estranei | Assenti Assenti Assenti |
| Valori nutrizionali | Valori medi per 100 g di prodotto | |
| | Energia | 359 Kcal – 1521 KJ |
| | Carboidrati | 73 g |
| | Proteine | 13 g |
| | Lipidi | 0,3 g |
| | Fibre alimentari | 2,1 g |
| Sale | 0 g | |
| CONFEZIONAMENTO | | |
| Peso Netto | Confezioni da gr. 500 | |
| Tipologia di Confezioni | Sacchetto carta K.B. da 80 gr. + PPL coex 30my | |
| Unità minima di imballo | Cartone da 10 Kg | |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | | |
| Data di scadenza | Sulla confezione indicata con gg/mm/aaaa | |
| Conservazione | A temperatura ambiente Shelf Life 30 mesi | |
| MODALITÀ DI CONSUMO | | |

| | |
|--|-----------------|
| Tempo di cottura | Circa 11 minuti |
| MODALITÀ DI TRASPORTO | |
| Il trasporto della pasta ha luogo a temperatura ambiente e in condizioni igieniche controllate | |
| REQUISITI GENERALI | |
| La semola di grano duro usata nel processo di pastificazione è di origine italiana ed esente da OGM. La pasta è prodotta, confezionata e conservata nel rispetto delle disposizioni legislative concernenti l'igiene degli alimenti (Reg. CEE n. 178/02, Reg. CEE n. 852/04, D.P.R. n. 187/01). | |