



Antico Pastificio Morelli 1860 S.r.l.

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPECIALITÀ ALIMENTARE AL

FARRO BIO

Fantasie

Composizione

Semolato di farro biologico
Acqua

Codice articolo

8180

Condizionamento

Busta PP COEX 40 µ

Shelf life alle condizioni di conservazione ed utilizzo

36 mesi; la scadenza è espressa come data (giorno, mese ed anno) corrispondente ad un periodo di tre anni dalla data di produzione

Condizioni di conservazione

Tenere in luogo asciutto e lontano dai cereali

Proprietà fisiche di impatto sulla sicurezza

Umidità 12,5% max.

Criteri microbiologici

Carica batterica totale $m=10^4$; $M=10^6$ u.f.c./g *
Stafilococco aureus $m=100$; $M=1000$ u.f.c./g*
Salmonella Assente / 25 g

(* determinazioni effettuate su 5 unità campionare; per 2 su 5 i valori possono situarsi tra m ed M; le restanti devono risultare < m.

Allergeni

Contiene cereali contenenti glutine.
Fabbricato in stabilimento che lavora anche prodotti a base di uova, di pesce, prodotti derivati dei molluschi.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

| | |
|--------------------------|------|
| Valore energetico (Kcal) | 357 |
| Valore energetico (Kj) | 1510 |
| Proteine (g) | 15 |
| Carboidrati (g) | 64 |
| Zuccheri (g) | 3,5 |
| Fibre alimentari (g) | 6,8 |
| Grassi (g) | 2,9 |
| Acidi grassi saturi (g) | 0,7 |
| Sale (g) | 0,1 |

Informazioni logistiche

| Codice articolo | Codice EAN | Peso singola confezione | N. confezioni (pezzi) per scatola | Tipo / Dimensioni scatola | N. scatole per europallet | N. strati per europallet | N. cartoni per strato |
|-----------------|---------------|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 8180 | 8009167081800 | 500 g | 12 | 40 cm 40x30x25,5H | 56 | 7 | 8 |

Tempo di cottura

5 minuti

Informazioni / condizioni di utilizzo

Predisporre in una pentola capiente 1 litro di acqua ogni 100 grammi di prodotto da cuocere; aggiungere sale grosso (circa 10 - 12 grammi per litro); portare ad ebollizione; calare la pasta e cuocere per il tempo indicato. Colare e condire a piacere.