

	SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET Spaghetti Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta	7.5-ST-SEB002 Rev.4 del 01/02/18 EAN: ...
--	---	---

INGREDIENTI / INGREDIENTS		ORIGINE / ORIGIN
Semola di grano duro. / Durum wheat semolina.		Italia / Italy
ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011		
Contiene grano (glutine). Può contenere tracce di uova, soia, senape e nero di seppia (mollusco). / Contains wheat (gluten). May contain traces of egg, soy, mustard and black squid ink (mollusc).		
OGM / GMO		
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of cotamination GMO.		
CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Aspetto / Aspect	regolare / regular	
Forma / Shape	lunga, sottile e di sezione tonda / long, rounded, average thickness	
Colore / Color	bianco - giallo / light yellow	
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di grano duro / characteristic of durum wheat semolina pasta	
Diametro / Diameter	2mm ± 0.1	
Lunghezza / Length	25cm ± 1	
Umidità / Moisture	< 12.5%	
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
Peso netto / Net weight	500 g / 17.64 oz.	
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets	
Materiale di confezionamento / Packaging material	PPL	
Tipo confezionamento / Packaging type	semiautomatico / semiautomatic	
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 24 pz / carton of 24 pcs.	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Valori medi / Average values
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1509 / 356
Grassi / Fat	g / 100 g	1.4
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.4
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	72
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	2.8
Fibre / Fibre	g / 100 g	3.4
Proteine / Protein	g / 100 g	12.5
Sale / Salt	g / 100 g	< 0.01
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Tolleranze / Tollerances
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	< 5x10 ⁵
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 ³
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 ³
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
Listeria monocytogenes	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
CONSERVAZIONE E CONSUMO / STORAGE AND CONSUMPTION		
Modalità di conservazione / Storage: Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.		
TMC / Shelf life: 36 mesi / 36 months		
Tempo di cottura / Cooking time: 9/10 min.		
Revisione Numero / Rev. Nr.	Data / Date	Firma RSA / RSA Signature
01	17/07/2012	Amalia TOUT
04	01/02/2018	Amalia TOUT
05	06/08/2021	Amalia TOUT
06	05/05/2022	Amalia TOUT

	SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET Preparato per aglio, olio e peperoncino Garlic and chili spices	7.5-ST- BISPE03SE Rev.4 del 01/02/18 EAN: ...
--	---	--

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Peperoncino 38% (origine non UE), sale, aglio 19% (origine non UE), prezzemolo. Miscela in proporzione variabile. / Chili pepper 38% (origin non EU), salt, garlic 19% (origin non EU), parsley. Mix having variable proportions.		
ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011		
Contiene solfiti . Può contenere tracce di grano, uovo, arachidi, anacardi (frutta a guscio) e sedano. / Contains sulphites . May contain traces of wheat, egg, peanuts, cashews (nuts) and celery.		
OGM / GMO		
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of cotamination GMO.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Aspetto / Aspect	frammenti di spezie e cristalli di sale / spices and salt crystals	
Colore / Color	rosso, bianco, verde variegato / red, white, green	
Odore / Smell	caratteristico degli ingredienti / characteristic of the compounding ingredients	
Sapore / Taste	piccante / hot	
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
Peso / Weight	20g / 30g / 50g / 75g / 80g / 100g / 150g	
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets	
Imballo secondario / Secondary package	cartone / carton box	
Tipo confezionamento / Packaging type	automatico, manuale / automatic, handmade	
Materiale di confezionamento / Packaging material	polypropylene coex (codice riciclo PP 05)	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION INFORMATION		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Valori medi / Average values
Valore Energetico / Energy value	kJ / kcal	1285 / 306
Grassi / Fat	g / 100 g	7.3
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	1.1
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	40.9
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	9.6
Proteine / Protein	g / 100 g	11.9
Sale / Salt	g / 100 g	23.69
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Tolleranze / Tollerances
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	< 10 ⁶
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 ³
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 ³
Lieviti / Yeasts	UFC/g – CFU/g	< 10 ⁴
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
CONSERVAZIONE E CONSUMO / CONSERVATION AND CONSUMPTION		
Modalità di conservazione / Storage: Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.		
TMC / Shelf life: 24 mesi / 24 months		
Utilizzo / Use: Utilizzare come insaporitore. Si consiglia di usare per insaporire sughi o per dare un tocco in più alla pasta. / To use as flavor enhancer. Ideal for sauces or to add a touch more taste to pasta.		

Revisione Numero / Rev. Nr.	Data / Date	Firma RSA / RSA Signature
00	09/02/2022	Amalia TOUT
01	23/07/2024	Amalia TOUT