

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
LINGUINE	8033064600055	19023010	03/10/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare in un luogo fresco e asciutto.
500 gr	24	960	40	480		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Polipropilene per uso alimentare		Cartone				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO
Pasta artigianale di semola di grano duro trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature.						

INGREDIENTI	
Semola di grano duro, acqua.	

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE	
UMIDITA'	< 12,5%				COLIFORMI TOTALI	
SOSTANZA SECCA	87,50%				COLIFORMI FECALI	
GRASSI	1,5 gr				ESCHERICHIA COLI	
PROTEINE	13 gr				STAFILOCOCCO AUREUS	
CARBOIDRATI	71 gr				SALMONELLA	
SALE (equivalente di sodio)	0,002 gr				LISTERIA MONOCYTOGENES	
Kcal	350				MUFFE E LIEVITI	
KJOULE	1480				BACILLUS CEREUS	
CENERI	< 0,86%				MICROBICA PLATE COUNT	
PH	< 4°				NOTE TECNICHE	
NaCl	NA					
MINERALI	NA					
FIBRE ALIMENTARI	2,9 gr					

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Keep in a cool dry place
500 gr	24	960	40	480		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				
Polypropylene for food		Cartoon				36 months
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
Italian pasta made of durum wheat semolina through bronze dyes and dry at low temperatures.						

INGREDIENTS	
Durum wheat semolina, Water	

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS	
Average values expressed in 100 g of product					TOTAL MICROBIC CHARGE	
MOISTURE	< 12,5%				TOTAL COLIFORM	
DRY MATTER	87,50%				FECAL COLIFORM	
FAT	1,5 gr				ESCHERICHIA COLI	
PROTEIN	13 gr				STAFILOCOCCUS AUREUS	
CARBOHIDRATE	71 gr				SALMONELLA	
SALT (equivalent of SODIUM)	0,002 gr				LISTERIA MONOCYTOGENES	
Kcal	350				MOULD AND YEAST	
KJOULE	1480				BACILLUS CEREUS	
ASH CONTENT	< 0,86%				MICROBICA PLATE COUNT	
PH	< 4°				TECHNICAL NOTES	
NaCl	NA					
MINERALS	NA					
FIBRE	2,9 gr					