

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
GREEN STRINGOLI					

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	-18°C				
1	3	462	154	462					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
					1 settimana				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				
prodotto dalla forma tipica allungata e ritorta, integro. Superficie esterna rugosa.					portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere				

ITALIANO

INGREDIENTI									
farina di grano tenero "00" – acqua.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI					COLIFORMI FECALI				
PROTEINE					ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g			
CARBOIDRATI					STAFILOCOCCO AUREUS	<1x10 ² ufc/g			
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA	absent /25g			
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES	absent /25g			
KJOULE					MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH	6,3 ± 0,4				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

ITALIANO

LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	-18°C				
1	3	462	154	462					
PRIMARY PACK			SECONDARY PACK		SHELF LIFE				
PET bag			Carton box		1 week				
DESCRIPTION OF PRODUCT					TO CONSUME				
elongated twisted product, slightly irregular and intact.					Drop the still frozen pasta into salted boiling water and cook for the suggested cooking time. Gently drain the pasta and serve with your favourite sauce.				

ENGLISH

INGREDIENTS									
soft wheat flour – water – spinach.									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM				
FAT					FECAL COLIFORM				
PROTEIN					ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g			
CARBOHIDRATE					STAFILOCOCCUS AUREUS	<1x10 ² ufc/g			
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA	absent /25g			
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES	absent /25g			
KJOULE					MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH	6,3 ± 0,4				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									

ENGLISH