



Antico Pastificio Morelli 1860 S.r.l.
via San Francesco, 8 - Montopoli V.Arno (PI)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL

TARTUFO

Tagliolini

Composizione

Semola di grano duro
Acqua
Uovo
Germe di grano
Tartufo nero estivo
Aromi

Codice articolo

22119

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=10⁴; M=10⁶ 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, uova.
Fabbricato in stabilimento che lavora anche prodotti a base di pesce, prodotti derivati dei molluschi.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico (Kcal)	362
Valore energetico (Kj)	1531
Proteine (g)	14
Carboidrati (g)	68
Zuccheri (g)	4,6
Fibre alimentari (g)	4,1
Grassi (g)	2,7
Acidi grassi saturi (g)	1,3
Sale (g)	0,1

Organismi Geneticamente Modificati: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM.

Irradiazione: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

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
22119	8009167221190	250 g	16	37 cm 41x20,8x28 H	70	7	10
ITF 14 (BOX)	18009167221197						

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.
La presenza del germe di grano fresco lascia l'acqua di cottura leggermente verde.