



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 AGLI

**SPINACI**

*Foglie d'olivo*

### Composizione

Semola di grano duro  
Acqua  
Spinaci disidratati

Codice articolo

**35261**

### Condizionamento

Busta PP COEX 40 µ

### Shelf life alle condizioni di conservazione ed utilizzo

24 mesi dalla 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<sup>4</sup>; M=10<sup>6</sup> 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 dai molluschi.

### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico (Kcal)	355
Valore energetico (Kj)	1487
Proteine (g)	13
Carboidrati (g)	72
Zuccheri (g)	2,5
Fibre alimentari (g)	3,9
Grassi (g)	1,5
Acidi grassi saturi (g)	0,4
Sale (g)	0,04

**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
<b>35261</b>	8009167352610	500 g	12	23 cm 34,8x20x25 H	72	6	12
<b>ITF 14 (BOX)</b>	18009167352617						

### Tempo di cottura

15 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.