



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

LINGUINE - PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO



Nome prodotto	LINGUINE
Descrizione prodotto	Pasta ottenuta dalla trafilazione AL BRONZO, laminazione e conseguente LENTA essiccazione A BASSE TEMPERATURE di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto viene impiegato esclusivamente semola di grano duro coltivato nella nostra azienda agricola. All'impasto non viene aggiunto semola proveniente da fonti esterne e non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.

Ingredienti	Materie prime: Semola di grano duro, acqua – Additivi: Nessuno
Allergeni	Grano duro
Caratteristiche prodotto	Umidità: max 12.5 % Ceneri: min. 0.90% – max 2% Valore minimo sostanze azotate: 11.50%
Modalità di conservazione	Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari. Non conservare in frigorifero, né a temperature sotto lo zero. Non esporre all'acqua né al sole.
Indicazioni sul consumo	Dopo aver aperto la confezione il prodotto è pronto per essere utilizzato. Non sono previste istruzioni d'uso particolari per la sicurezza e salubrità dell'utilizzatore e consumatore. L'uso da parte del consumatore prevede la cottura del prodotto e quasi sempre l'associazione con altri ingredienti alimentari di supporto (condimenti).
Termine minimo di conservazione	24 mesi
Confezionamento	Cartoni da 12 confezioni ognuno (12x500g). Misure (L x H x P) cm: 40 x 27 x 40
Imballo primario	Packaging in multistrato con film plastico interno e carta esterna I materiali per il confezionamento e l'imballaggio destinati a venire a contatto con gli alimenti sono dichiarati idonei dalle ditte fornitrici, in conformità alla normativa vigente.
Imballo secondario	Cartoni Ondulati I materiali per il confezionamento secondario sono dichiarati idonei dalle ditte fornitrici, in conformità alla normativa vigente.
Etichettatura	L'etichetta rispetta le normative di legge e riporta tutti gli elementi in maniera chiara per il consumatore, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e Reg. UE 1169/2011

Usi e Abusi	Il prodotto può essere consumato da tutti, non si conoscono controindicazioni nell' utilizzo se non per i soggetti affetti da patologie particolari (es. intolleranza al glutine).			
Bancalizzazione	Bancali 80X120 – 42 cartoni – H 196 cm + pallet Confezioni totali: 1008 – peso netto: 504 kg			
Valori nutrizionali Medi (per 100 g di prodotto)	Parametro	Valore	Parametro	Valore
	Valore energetico	Kj 1597 - Kcal 376	di cui Zuccheri	5.13 g
	Grassi	0,6 g	Proteine	12 g
	di cui Acidi grassi saturi	0,01 g	Sale	0,1 g
	Carboidrati	77.08 g	Fibra	3 g