



Via della Pace, 3 - 94014 Nicosia (EN)  
Laboratorio c/da Paravola - 94014  
Nicosia (EN)  
Tel- Fax 0935-646481  
P. IVA 00450210869  
C.F. RSPSVT59A07F892Y  
info@pastaraspanti.it  
www.pastaraspanti.it

**- DENOMINAZIONE DI  
VENDITA**

**Pasta fresca di semola di grano  
duro**

**- CODICE PRODOTTO 217  
- CODICE EAN 8033210350513**

**- CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE  
INGREDIENTI**

**Semola di grano duro, acqua  
PROVENIENZA MATERIE  
PRIME  
ITALIA - UE**

**PRODOTTO DESTINATO ALLA  
COTTURA**

**Dopo la cottura il prodotto  
mantiene la consistenza tipica  
della pasta fresca, con buona  
tenuta in cottura, senza rotture.**

**T R O F I E**

## UMIDITÀ

MIN 22% MAX 28%

## CENERI

MIN 0,20% MAX 0,45%

## SOSTANZE AZOTATE

MIN 10,50%

## COLORE

Medio chiaro, giallo paglierino leggermente lucido in superficie, senza puntature bianche e/o nere, dopo la cottura il colore è il medesimo, opaco in superficie.

## ODORE

Tipico di pasta, assenti odori anomali; dopo la cottura tipico della pasta all'uovo cotta.

## SAPORE

Tipico di pasta, sufficientemente sapido, ben caratterizzato, esente da sapori estranei.

## - COLORANTI ARTIFICIALI E ADDITIVI

ASSENTI

NO OGM

## - ALLERGENI

Glutine

## TRACCE DI ALLERGENI

Frutta a guscio

Crostacei

Pesce

Latticini

Uovo

## - CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperature positive da +1 a +4°C

## IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

- Sacchetto in film di polietilene trasparente con idoneità MOCA termosaldato.

- Scatola di cartone ondulato

Dimensioni: 350 x 235 x 195 mm. N°12

confezioni per cartone, ogni pallet contiene 50 cartoni.

## - VALORI NUTRIZIONALI (per 100 Gr)

ENERGIA 287Kcal/1205KJ

PROTEINE 9,8Gr

LIPIDI 0,8Gr

CARBOIDRATI 61Gr

## PESO CONSIGLIATO PER PORZIONE

200 Gr

## RESA DELLA PORZIONE DOPO COTTURA

215 Gr (35%)

## - SHELF LIFE

60 gg

## CODIFICA LOTTO

6 cifre corrispondenti al giorno, mese ed anno di produzione (ggmmaa)

## UNITÀ DI VENDITA

500 Gr

## - CONTROLLO DELLA QUALITÀ

## TRATTAMENTO DI RISANAMENTO

Pastorizzazione

## CONTROLLO QUALITÀ

Sistema H.A.C.C.P. attuato per tutto il processo di produzione e distribuzione aziendale con controllo punti critici e verifica semestrale di sistema mediante audit di parte prima e parte seconda ai principali fornitori.

## TRACCIABILITÀ'

Attuata per ogni lotto di produzione mediante l'acquisizione di informazioni e lotti di provenienza delle materie prime, materiali d'imballaggio e responsabilità di esecuzione di ogni fase del ciclo produttivo.

## RINTRACCIABILITÀ'

Possibilità di bloccare tutte le unità in distribuzione e alla vendita entro 6 ore dall'evidenziarsi della non conformità.

Ritiro del prodotto non conforme entro 72 ore del blocco alla vendita.