



PASTA FRESCA

15/05/2025

Codice Articolo:
(500g)

451 ORECCHIETTE

170 FOGLIE D'ULIVO

171 TROFIE

459 CAVATELLI

452 STROZZAPRETI



orecchiette



cavatelli



strozzapreti



trofie



foglie d'ulivo

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PASTA FRESCA (TROFIE, ORECCHIETTE, CAVATELLI, FOGLIE D'ULIVO, STROZZAPRETI)	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pasta fresca di semola di grano duro	
INGREDIENTI:	semola di GRANO duro, acqua.	
ALLERGENI	Può contenere: LATTE, NOCI, UOVA, SOIA, SENAPE, LUPINI.	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero, tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.	
MODALITA' DI UTILIZZO	Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 5 minuti.	
LOTTO	4 numeri preceduti dalla lettera "L" sulla confezione o in etichetta	
PESO DELLA CONFEZIONE / CODICE EAN	ORECCHIETTE 8005658001906	Contiene: 5 porzioni
	FOGLIE D'ULIVO 8005658018560	Contiene: 5 porzioni
	TROFIE 8005658018553	Contiene: 5 porzioni
	STROZZAPRETI 8005658001913	Contiene: 5 porzioni
	CAVATELLI 8005658018546	Contiene: 5 porzioni
Pastai in Brianza S.r.l. , via Marco Biagi 46, 23871 Lomagna (LC) - Italia - qualita@pastaibrianza.it		
Prodotto e confezionato nello stabilimento di	Via Sardegna, 38/42 - 20090 Fizzonasco di Pieve Emanuele (MI)	

CONFEZIONAMENTO

PALLETTIZZAZIONE	500g
<i>Dim. confezione LxPxH (cm)</i>	19x13x5
<i>n° confezioni x cartone</i>	12
<i>Dim. cartone LxPxH (cm)</i>	38x28,5x17
<i>n° cartoni per pallet</i>	64
<i>Strati per pallet</i>	8
<i>Dim. pallet LxPxH escluso pallet (cm)</i>	80x120x136
IMBALLAGGIO PRIMARIO 500g	Sacchetto OPA BX - PE + etichetta in carta
ETICHETTATURA AI FINI DELLA GESTIONE DEI RIFIUTI	SACCHETTO 7 - RACCOLTA PLASTICA Pulisci gli imballaggi. Verifica le disposizioni del tuo comune.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE del PRODOTTO	Pasta fresca
DESTINAZIONE D'USO	Non idoneo per celiaci Non adatto a lattanti Non idoneo agli allergici, intolleranti o sensibili a uno o più ingredienti indicati in etichetta
SHELF LIFE	90 giorni, rispettando le modalità di conservazione. Trasporto a 4+/-3°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi	Per 100g	AR* per 100g	Per porzione (100g)	AR* per porzione (100g)	AR* (g)
Energia (kJ / kcal)	1125	13%	1125	13%	8400
	265		265		2000
Grassi	0,9	1%	0,9	1%	70
di cui acidi grassi	0,2	1%	0,2	1%	20
Carboidrati	56	21%	56	21%	260
di cui zuccheri	1,6	2%	1,6	2%	90
Fibre	7,7	15%	7,7	15%	50
Proteine	2,1	8%	2,1	8%	25
Sale	0,02	<1%	0,02	<1%	6

* AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

I valori nutrizionali sono soggetti a tolleranze stabilite dalle linee guida della Commissione Europea del Dicembre 2012

PARAMETRI CHIMICI / FISICI della pasta fresca	Parametro	<i>D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187</i>
	<i>pH</i>	<7 (°s.s)
	<i>A_w</i>	0,92 <A _w < 0,97
	<i>Umidità</i>	>24%
PARAMETRI MICROBIOLOGICI alla vendita	Microrganismi	Limite (ufc/g)
	<i>Carica microbica totale</i>	≤50.000 - ammessa fino a 1.000.000 oltre T0 e durante tutta shelf-life
	<i>Muffe</i>	≤250
	<i>Lieviti</i>	≤500
	<i>E. coli</i>	≤10
	<i>Staph. coag⁺</i>	≤10
	<i>Bacillus cereus</i>	≤100
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25g	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Parametri	Dati sensoriali
	<i>Colore</i>	Giallo paglierino
	<i>Odore</i>	Tipico della pasta fresca
	<i>Sapore</i>	Sapore delicato di pasta fresca
	<i>Consistenza</i>	Morbida
	<i>Peso singolo pezzo trofie/cavatelli/orecchiette</i>	1 g circa
	<i>Peso singolo pezzo strozzapreti/foglie di ulivo</i>	2 g circa
OGM	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Prodotto in uno stabilimento certificato IFS Food		
L'etichettatura del prodotto è conforme al REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011		