

AZIENDA: C'E' GUSTO

Scheda tecnica di prodotto: Pasta di semolato di grano duro

Nome commerciale prodotto: **I Potti-Tagliatelle**

Codice articolo: 002P

Denominazione di vendita: **Pasta di semolato di grano duro**

Produttore: C'è gusto di Massimiliano Macchia Via del Moggio 71 Perugia

Stabilimento di produzione: via Lago di Fusaro 9 06034 Foligno (PG)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stato fisico: solido

Processo produttivo e trattamenti subiti: impasto, formatura

Origine: grano duro coltivato e molito in Umbria

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione : a temperatura ambiente

Shelf life: 3 anni

Modalità di trasporto : a temperatura ambiente

CONFEZIONAMENTO

Peso netto confezione	500 g
Tipologia confezionamento primario	Sacchetto in plastica PP 05
Smaltimento confezione	PLASTICA

UTILIZZO

Destinazione d'uso: da consumare previa cottura

Modalità di utilizzo: cuocere in acqua bollente salata per 6-7 minuti

AZIENDA: C'E' GUSTO

Scheda tecnica di prodotto:
Pasta di semolato di grano duro

ETICHETTATURA

INGREDIENTI: semolato di GRANO duro

Può contenere tracce di UOVA, SEDANO E MOLLUSCHI

Ingredienti con potenziale allergenico secondo Direttive 2003/89/CE e 142/06 CE		Presenti nel prodotto		Presenti nello stabilimento	
01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		si	
02	Crostacei e derivati		No		No
03	Uova e derivati		No	Si	
04	Pesce e derivati		No		No
05	Arachidi e derivati		No		No
06	Soia e derivati		No		No
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		No		No
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		No		No
09	Sedano e preparati		No	Si	
10	Senape e preparati a base di senape		No		No
11	Sesamo e prodotti derivati		No		No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		No		No
13	Lupini e prodotti a base di lupini		No		No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		No	si	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametri standard microbiologici e chimici	
Conta microrganismi a 30°C	<10.000ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<100ufc/g
Salmonella spp	Assente /25 g
Listeria monocytogenes	<10 ufc/g

AZIENDA: C'E' GUSTO**Scheda tecnica di prodotto:
Pasta di semolato di grano duro**

Valori nutrizionali medi per 100 g		
energia	1479	349 Kj/Kcal
grassi	1,9	g
di cui: acidi grassi saturi	0,9	g
carboidrati	69	g
di cui: zuccheri	2,5	g
fibre	5,2	g
proteine	11,3	g
sale	<0,01	g

HACCP: prodotto conforme al Reg. CE 852/04 e 178/02