



MARCO
GIACOSA
Tradizione in Langa

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	MALTAGLIATI A MANO gr 250 - MG SNC di MARCO GIACOSA
NOSTRO CODICE INTERNO	MALT MAN SEC
CODICE EAN	8032615428186

GENERALITA'

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pasta essiccata con uova
INGREDIENTI	Farina* di grano tenero tipo "00", Semola* di grano duro, uova 30%
CARATTERISTICHE DI IMBALLO	Sacchetti per alimenti termosaldati in polipropilene
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione
PECULIARITA' DEL PRODOTTO	*semola e farina sono di grani italiani

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Pasta gialla
SAPORE	Tipico di pasta all'uovo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	<12,5%
CENERI	<1,10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT	<100.000 ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	<500 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<100 ufc/g
MUFFE	<500 ufc/g
SALMONELLA	assente in 25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g

VALORE ENERGETICO	302 kcal (1282 kJ) /100 g
GRASSI	4,2 g /100 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g /100 g
CARBOIDRATI	58 g /100 g
di cui ZUCCHERI	1,4 g /100 g
PROTEINE	11 g /100 g
SALE	0,06 g /100 g

NOTE AGGIUNTIVE

ALLERGENI DA SEGNALARE	Uova e grano
------------------------	--------------

DATI TECNICI IMBALLI

PEZZI PER CARTONE	16
COLLI PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	5
CARTONI TOTALI PER PALLET	30
PESO E DIMENSIONI UNITA' VENDITA	Peso Netto 250 g - Peso Lordo 300 g; 14x20x8
PESO E DIMENSIONI CARTONE	Peso Netto 4 Kg - Peso Lordo 5 Kg; cm 52x27x30
PESO E DIMENSIONI PALLET	150 Kg; cm 80x120x170