



SCHEDA TECNICA

PIZZOCCHERI

Rev. 03 del 01/01/2018

| CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE | |
|---|---|
| Denominazione prodotto | Pizzoccheri |
| Ingredienti | Semola di Grano Duro e Farina di Grano Saraceno Integrale |
| Origine materia prima | Semola di Grano Duro: Italia e altri paesi UE Grano Saraceno: Europa |
| Shelf life | 24 mesi |
| Conservazione | In luogo fresco ed asciutto, lontano dai raggi del sole e da altre fonti di calore |
| Imballaggio | Sacchetto di plastica (PP/AM40) |
| Confezionamento | 500g, 5kg |
| Modalità di produzione | Prodotto ottenuto dall'estrusione e trafilatura dell'impasto composto da semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale e acqua. Successivamente essiccato. |
| Aspetto | Tagliatella a matassa |
| Colore | Grigio/marrone con puntini neri |
| Odore | Caratteristico, gradevole |
| Sapore | Caratteristico, gradevole |
| Allergeni | Glutine |

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | |
|---------------------------------|------------|
| Umidità | 12,50% MAX |
| Ceneri | 1,25 g |
| OGM | Assente |

| VALORI NUTRIZIONALI (valori medi 100g) | |
|--|--------------------|
| Valore energetico | 325 kcal – 1360 kj |
| Proteine | 12 g |
| Carboidrati | 65 g |
| Di cui Zuccheri | 3,7 g |
| Fibra alimentare | 6 g |
| Grassi | 1,5 g |
| Di cui Saturi | 0,4 g |
| Sale | 0,01 g |

| CONTAMINANTI CHIMICI | |
|-----------------------------|--|
| Micotossine | In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006 |
| Residui di pesticidi | In conformità al Reg. CE N. 396/2005 S.M.I. |
| Metalli pesanti | In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
|--|----------------|
| Conta batterica totale | < 100000 ufc/g |
| Lieviti | < 1000 ufc/g |
| Muffe | < 1000 ufc/g |
| Coliformi totali | < 100 ufc/g |
| E.coli | < 100 ufc/g |