

SAPORI ANTICHI ITALIAN FOOD COMPANY	SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	ST
		Revisione n° 7
		Data: 02/11/2017

PRODUTTORE / PRODUCER	SAPORI ANTICHI SRL
SEDE LEGALE E SITO PRODUTTIVO / REGISTERED OFFICE AND PRODUCTION SITE	VIA COMUNITÀ CARNICA 19 – 33029 VILLA SANTINA (UD)
TELEFONO / TELEPHONE NUMBER	0433/749244



DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADING NAME	CASERECCI 6 COLORI
CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	01.906.066.250 – 01.906.066.500
DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO / PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON 6 COLORI / 6 COLORS PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA
CATEGORIA / CATEGORY	PASTA
PESO NETTO / NET WEIGHT	250g – 500g

SAPORI ANTICHI ITALIAN FOOD COMPANY	SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	ST
		Revisione n° 7
		Data: 02/11/2017

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE	Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto / Store at a room temperature in a cool and dry place
--	--

MODALITÀ DI TRASPORTO / TRANSPORT	Temperatura ambiente / Room temperature
--	--

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / MINIMUM STORAGE TERM	36 MESI / 36 MONTHS
---	------------------------

INGREDIENTI / INGREDIENTS	Semola di GRANO duro, NERO DI SEPPIA, barbabietola, spinaci, curcuma, paprika / DURUM WHEAT FLOUR, SQUID INK (molluscs), beetroot, spinach, curcuma, paprika
--------------------------------------	---

ALLERGENI / ALLERGENS	Cereali contenenti glutine, molluschi. Può contenere soia/ Cereals containing gluten, molluscs. It may contain soy.
----------------------------------	--

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE / WARNING FOR CONSUMER	INGREDIENTI DI ORIGINE OGM: ASSENTI / OGM FREE
	Modalità di cottura: versare la pasta in una pentola con acqua salata in ebollizione e cuocere per 11 minuti / How to cook: pour the dough into a saucepan with boiling salted water and cook for 11 minutes

CICLO PRODUTTIVO / PRODUCTIVE CYCLE	Miscelazione degli ingredienti, trafilatura, pastorizzazione, trabattatura, essiccazione / Mixing of ingredients, drawing, pasteurization, tapping, drying
--	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION	valori di riferimento limite / reference values	
	Carica Microbica Totale / Total Microbial charge	<10 ⁴ UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi/ Coagulase- positive staphylococci	<10 ³ UFC/g
	Muffe – Lieviti / Mold - Yeast	<10 ² / 10 ⁴ UFC/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / PHYSICAL CHEMICAL INFORMATION	Acidità /Acidity	1,7
	Umidità residua / Residual humidity	9,9%
	Attività dell'acqua (aw) / Water activity	<0,6
	Ceneri / Ashes	0,72%
	Proteine /Proteins	11,8%

SAPORI ANTICHI ITALIAN FOOD COMPANY	SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	ST
		Revisione n° 7
		Data: 02/11/2017

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Aspetto: forma elicoidale di diversi colori / Aspect: helicoid form with different colours
	Odore: gradevole / Smell: pleasant
	Gusto: delicato / Taste: delicate

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori su 100g / NUTRITIONAL DECLARATION Values on 100g	Energia / Energy	1552 KJ / 366 Kcal
	Grassi / Fats di cui saturi / of which saturated	1,6g 0,33g
	Carboidrati / Carbs di cui zuccheri / of which sugars	76,0g 2,2g
	Proteine / Proteins	11,8g
	Sale / Salt	0,024g

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	BUSTA TRASPARENTE / TRANSPARENT ENVELOPE
---	---

		250g	500g
INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION	Pezzi / cartone Bags / case	12	10
	Cartoni / pallet Cases / pallet	56	40
	Cartoni / riga Cases / layer	8	8
	Righe / pallet Layers / pallet	7	5
	Protezione pallet Pallet wrapping	Film	Film

Data ultima modifica 13/03/2020