

Scheda tecnica

NOME PRODOTTO

RIGATONI



DESCRIZIONE PRODOTTO

Pasta ottenuta dalla trafilazione AL BRONZO, laminazione e conseguente LENTA essiccazione A BASSE TEMPERATURE di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Nella formazione dell'impasto viene impiegato esclusivamente semola di grano duro coltivato nella nostra azienda agricola. All'impasto non viene aggiunto semola proveniente da fonti esterne e non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.

INGREDIENTI

Materie prime: Semola di grano duro, acqua
Additivi: Nessuno

ALLERGENI

Grano duro

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Umidità: max 12.5 %
Ceneri: min. 0.90% – max 2%
Valore minimo sostanze azotate: 11.50%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari.
Non conservare in frigorifero, né a temperature sotto lo zero.
Non esporre all'acqua né al sole.

CONFEZIONAMENTO

Cartoni da 12 confezioni ognuno (12x500g).
Misure (L x H x P) cm: 40 x 27 x 40

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

24 mesi



Scheda tecnica

INDICAZIONI SUL CONSUMO

Dopo aver aperto la confezione il prodotto è pronto per essere utilizzato. Non sono previste istruzioni d'uso particolari per la sicurezza e salubrità dell'utilizzatore e consumatore.

L'uso da parte del consumatore prevede la cottura del prodotto e quasi sempre l'associazione con altri ingredienti alimentari di supporto (condimenti).

IMBALLO PRIMARIO

Packaging in multistrato con film plastico interno e carta esterna

I materiali per il confezionamento e l'imballaggio destinati a venire a contatto con gli alimenti sono dichiarati idonei dalle ditte fornitrici, in conformità alla normativa vigente.

IMBALLO SECONDARIO

Cartoni Ondulati

I materiali per il confezionamento secondario sono dichiarati idonei dalle ditte fornitrici, in conformità alla normativa vigente.

ETICHETTATURA

L'etichetta rispetta le normative di legge e riporta tutti gli elementi in maniera chiara per il consumatore, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e Reg. UE 1169/2011

USI E ABUSI

Il prodotto può essere consumato da tutti, non si conoscono controindicazioni nell'utilizzo se non per i soggetti affetti da patologie particolari (es. intolleranza al glutine).

BANCALIZZAZIONE

Bancali

80X120 – 36 cartoni – H 196 cm + pallet
Confezioni totali: 432 – peso netto: 216 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100g di prodotto)

PARAMETRO:	VALORE:
Valore energetico	Kj 1597 - Kcal 376
Grassi	0,6 g
di cui Acidi saturi	0,01 g
Fibra	3 g

PARAMETRO:	VALORE:
Carboidrati	77.08 g
di cui Zuccheri	5.13 g
Proteine	12 g
Sale	0,1 g

