



TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.

Via Manfredonia, Km 1,300 - 71042 Cerignola (Fg)

Tel e Fax 0885.42.86.19 - info@tradizioneevoluzione.com - postmaster@tradizioneevoluzione.com

www.tradizioneevoluzione.com

P.IVA 03480140718 - C.F. CLL GFR 81 L 23 H926 E

Denominazione commerciale		Denominazione di vendita	Cod.	Peso netto	Codice Ean
PASTA SPECIALE		SPAGHETTI AL PEPERONCINO		500 g	8033540375040
Descrizione del prodotto		PRODOTTO PREPARATO CON IMPASTO A BASE DI SEMOLA DI GRANO DURO E ACQUA CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI SECONDARI SU BASE VEGETALE			
Destinazione d'uso		PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO UMANO NON ADATTO PER SOGGETTI INTOLLERANTI AL GLUTINE			
Elenco Ingredienti		Semola di grano duro, acqua Spezie disidratate (peperoncino 2%, pomodoro 4%,)			
Modalità d'uso		Da consumarsi previa cottura secondo le indicazioni riportate in etichetta			
Confezionamento		Primario: bobina neutra e trasparente termosaldata. Secondario: cartone (320 x 240 x 180 mm; 300 g ± 8%).			
Pallettizzazione		12 confezioni per cartone /12,5 Cartoni per strato/8 file per pallet			
TMC	alla produzione	24 mesi	Condizioni di Conservazione		
	alla consegna	22 mesi	Ambiente, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore		
CARATTERISTICHE	CHIMICO FISICHE	Umidità	Max 12,5	%	
		Acidità	Max 4	ml NaOH 0.1 N/100 g	
		Proteine	Min 10,50	% su s.s	
		Ceneri	Max 0,90	% su s.s	
	MICROBIOLOGICHE	Carica batterica mesofila totale	Max 1.000	UFC/g	
		Enterobatteri totali	Max 10	UFC/g	
		Stafilococchi coagulasi positivi	Max 10	UFC/g	
		Salmonella spp	Assente in 25 g		
		Bacillus cereus	Max 100	UFC/g	
		Clostridium perfringens	Max 10	UFC/g	
		Muffe	Max 100	UFC/g	
	NUTRIZIONALI	Proteine	11,1	g	
		Grassi	1,6	g	
		Carboidrati	76,27	g	
		Valore energetico	364	kcal	
			1545	kJ	
	ORGANOLETTICHE	Aspetto / Colore	Ruvido / semiruvido / Tipico		
		Sapore	Gustoso / Tenace		
Odore		Intenso / Gradevole			
Tenuta alla cottura		Buona			
Collosità		Nei limiti			
Elenco Allergeni (Direttiva 2003/89/CE)			Presente nel prodotto	Cross contamination	
	cereali contenenti glutine e prodotti derivati		SI		
	crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		
	uova e prodotti a base di uova		NO		
	pesce e prodotti a base di pesce		NO		
	arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		
	soia e prodotti a base di soia		NO		
	latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		
	frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, ecc.) e prod. derivati		NO		
	sedano e prodotti a base di sedano		NO		
	senape e prodotti a base di senape		NO		
	semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		
	anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg espressa come SO2		NO		
	lupino e prodotti a base di lupino		NO		
molluschi e prodotti a base di mollusco		NO			
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti che, in accordo con i regolamenti CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003, richiedano indicazioni supplementari in etichettatura.				