



INTERNATIONAL FOOD & BEVERAGE



GRUPPO COMMERCIALE ITALIANA

**INFORMACIÓN EMPRESA\***

ATTILIO MASTROMAURO SRL – PASTIFICIO GRANORO

**INFORMACIÓN PRODUCTO\***

PRODUCTO:	Spirali.
CATEGORÍA:	Pasta seca.
FORMATO:	500 g.
DESCRIPCIÓN:	Pasta de sémola de grano duro.
PRODUCIDO EN:	

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA\***

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	24 uds.
	Peso bruto/neto	12 kg.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	
COLOR	
CONSISTENCIA	
GUSTO	

**COMPOSICIÓN\***

INGREDIENTES:	Sémola de grano duro y agua.
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Gluten y puede tener trazas de huevo.

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g\***

Energía kcal	Grasas	1,5	Carbohidratos	71	Proteínas	Sal
355	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		13	0
		0,5		3		

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS\***

Mesófilos a 32º	<10,000 UFC/g su 3 u.c.	Humedad	>12,5%
Total Plate Count (32°C).	<1,000,000 UFC/g su 2 u.c	Ph	
Coliformes Totales	<100 UFC/g		
Escherichia coli	<10 UFC/g		
Staphilococcus aureus	<10 UFC/g		
Mohos/levaduras	<1000 UFC/g		

1. Reglamento CEE 396/2005 y sucesivas modificaciones

**USO\***

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar en un lugar seco y fresco, lejos de posibles fuentes de infestación.
VIDA ÚTIL:	3 años.

# FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

