FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORMACIÓN EMPRESA*

ATTILIO MASTROMAURO SRL – PASTIFICIO GRANORO

INFORMACIÓN PRODUCTO*

PRODUCTO:	Cocciolette
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.
Total Plate Count (32°C).	<1,000,000 UFC/g su 2 u.c
Coliformes Totales	<100 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Staphilococcus aureus	<10 UFC/g
Mohos/levaduras	<1000 UFC/g
Test- restos insectos	50/50g
Test- pelo roedor	Ausencia

Humedad	>12,5%
Ph	4^{o}
Metal pesado Pb	max 0.2 ppm
Metal pesado Cd	max 0.2 ppm
Aflatoxina B1	Max 2 ppb
Total, Aflatoxina	Max 4 ppb
Ocratoxina	Max 3 ppb
Deoxinivalenol	Max 750 ppb
Zearalenon	Max 75 ppb
Pesticidas	Dentro limites[1]

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.

Rev. 13 -28/02/2018

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VIDA ÚTIL:	3 años.