

INFORMACIÓN EMPRESA

LE VENEZIANE – MOLINO DI FERRO

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	PENNE RIGATE SIN GLUTEN
CATEGORÍA:	PASTA SECA SIN GLUTEN
FORMATO:	500 gr
DESCRIPCIÓN:	Producto de repostería horneado sin gluten. Producto específicamente formulado para celíacos Producto específicamente formulado para celíacos
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	12 uds.
	Peso bruto/neto	6 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Típico de pastas alimenticias (pasta corta, pasta nido, pasta larga)
PERFUME	Típico del maíz con un intenso aroma a chocolate
COLOR	Amarillo
CONSISTENCIA	C
GUSTO	Característico de las pastas

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Harina de maíz, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal.
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	NO

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	0,95 g	Carbohidratos	79 g	Proteínas	Sal
355 kcal / 1505 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		6,45 g	0,03 g
		0,14 g		0,60 g		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	absente	Mohos	<10 ufc/g	Staphilococco aureus	<10	Clostridium perfringens	
Salmonella spp.	absente	Levaduras		Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad		Materia seca		Ph		Aw	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Ambiente en un lugar fresco, seco y limpio.
VIDA ÚTIL:	24 meses

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

