



Scheda tecnica prodotto
 Pasta di semola di grano duro all'uovo
 Filini 250 g

Mod. Rev. 01 del 28/03/2014

Data scheda 28/03/2014

| | | |
|-----------------------------|---|-------------------------|
| Stabilimento di produzione | Pastificio Di Mauro S.r.l. via dell'industria,24 63900 Fermo (FM) Marche - ITALIA | |
| Nome del prodotto | FILINI | |
| Codice articolo | 192 | |
| Descrizione | Pasta secca di semola di grano duro all'uovo estrusa con trafila in Bronzo essiccata a bassa temperatura | |
| Ingredienti | Semola di grano duro, uova di gallina fresche intere 35 % Contiene allergeni : Uova e Glutine | |
| Condizioni di conservazione | Conservare in luogo fresco ed asciutto | |
| Tempo di conservazione | 24 mesi | |
| Istruzione per la cottura | Portare l'acqua ad ebollizione, salare a piacimento, versare la pasta ed attendere 30 secondi ; quindi mescolare e cuocere per 1 minuto | |
| Codice EAN confezione | 8054615560192 | |
| Confezione 250 gr. | Sacchetto polipropilene laccato | |
| | Prodotto termo sigillato con etichetta | |
| | Dimensioni mm 100 x 60 x 240 | |
| Codice EAN imballo | 18054615560192 | |
| Imballo | Peso netto cartone 5 kg kg x 20 confezioni 250 g | Peso lordo cartone 5,65 |
| | Dimensioni mm 372 x 283 x 351 H | |
| Pallet | EPAL 1200 x 800 mm Totale scatole 40 (8 scatole per 5 strati) Altezza totale 1925 mm Peso netto 250 kg | |



Scheda tecnica prodotto
Pasta di semola di grano duro all'uovo
Filini 250 g

Mod. Rev. 01 del 28/03/2014

Data scheda 28/03/2014

| Analisi microbiologiche | Valori | Limiti e riferimenti legislativi |
|----------------------------------|-----------------|---|
| Carica batterica mesofila | 5.500 ufc/g | < 10.000 Circolare Ministero della Sanità n. 32 del 03 agosto 1985 |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g | < 500 Regolamento CE/2073/2005 |
| Stafilococchi coagulasi positivi | 530 ufc/g | < 1.000 Circolare Ministero della Sanità n. 32 del 03 agosto 1985 |
| Salmonella spp | Assente in 25 g | Assente in 25 g Regolamento CE/2073/2005 |

| Analisi chimico-fisiche | Valori | Limiti e riferimenti legislativi |
|---|-------------------------------|--|
| Umidità | 9,65% | ≤ 12,5% DPR 41/2013 |
| Ceneri | 1,06 % (su 100 g di s.s.) | ≤ 1,1% riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013 |
| Proteine (Nx5,70) | 18,14 % (su 100 g di s.s.) | ≥ 12,5% riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013 |
| Acidità | 1,99° (su 100 g di s.s.) | ≤ 5° DPR 41/2013 |
| Estratto etereo | 4,56 % (su 100 g di s.s.) | ≥ 2,5 riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013 |
| Steroli (colesterolo+0,05 % di fitosteroli) | 0,215 % (su 100 g di s.s.) | ≥ 0,130 g riferiti su 100 g di sostanza secca DPR 41/2013 |



Scheda tecnica prodotto
Pasta di semola di grano duro all'uovo
Filini 250 g

Mod. Rev. 01 del 28/03/2014

Data scheda 28/03/2014

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi) | Per 100 g di prodotto |
|---|--------------------------------------|
| Valore energetico | 373 kcal 1577 kJ |
| Grassi di cui acidi grassi saturi acidi grassi monoinsaturi acidi grassi polinsaturi | 4,17 g 1,21 g 1,63 g 1,33 g |
| Carboidrati di cui zuccheri amido | 65,95 g 2,19 g 63,76 g |
| Proteine | 16,4 g |
| Fibra | 2,90 g |
| Sale | 1,56 g |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi) | Per 62,5 g di prodotto |
|---|--------------------------------------|
| Valore energetico | 233 kcal 985 kJ |
| Grassi di cui acidi grassi saturi acidi grassi monoinsaturi acidi grassi polinsaturi | 2,60 g 0,75 g 1,02 g 0,83 g |
| Carboidrati di cui zuccheri amido | 41,22 g 1,37 g 39,85 g |
| Proteine | 10,2 g |
| Fibra | 1,81 g |
| Sale | 0,97 g |