SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET
Malloreddus N.49 500 g



PRODOTTO PRODUCT	**Codice prodotto** • Product code: **MAL49 500** **Denominazione commerciale** Malloreddus N.49 **Commercial name** Malloreddus N.49 **Denominazione merceologica** Pasta secca **Designation of product** Dry pasta **Descrizione del prodotto** I malloreddus, sono un tipo di pasta tipica della cucina sarda. Hanno la forma di conchiglie rigate, e son fatti di farina di semola e acqua. **Product description** The malloreddus are a type of pasta typical of Sardinian cuisine. They have the shape of striped shells, and are made of semolina flour and water.
PRODUTTORE PRODUCER	**F.lli Carta srl** Sede Legale e operativa: Via dell'Artigianato n. 4 - 09076 Sedilo (OR) Tel. +39 0785 59587 - Fax +39 0785 568046 info@panificiocarta.com - panificiofllicarta@pec.it
INGREDIENTI INGREDIENTS	**Semola di grano duro, acqua.** Durum wheat semolina, water.
ALLERGENI ALLERGENS	**Grano**. Può contenere **soia, senape.** **Wheat**.May contain **soy**, **mustard**.
OGM GMO	**In ottemperanza a quanto disposto dai Regolamenti (CE) N. 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che nella composizione del presente prodotto e nello stabilimento non risultano ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati.** GMO: In compliance with the provisions of Regulations (EC) No. 1829/2003 and 1830/2003, it is stated that in the composition of this product and in the establishment, there are not ingredients from genetically modified organisms.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE	**Luogo fresco e asciutto** Cool and dry place
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT	**Temperatura ambiente** Room temperature
TMC SHELF-LIFE	**2 anni** 2 years

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Malloreddus N.49 500 g



Caratteristiche nutrizionali/ Nutritional characteristics

Valori nutrizionali medi per Nutrition declaration	100g	50g
Energia • Energy	**1450 kJ - 345 kcal**	**725 kJ - 172,5 kcal**
Grassi • Fat	**1,5 g**	**0,75 g**
di cui acidi grassi saturi • of which saturates	**0,4 g**	**0,2 g**
Carboidrati • Carbohydrates	**71 g**	**35,5 g**
di cui zuccheri • of which sugars	**3,4 g**	**1,7 g**
Fibre • Fibre	**3,0 g**	**1,5 g**
Proteine • Protein	**13 g**	**6,5 g**
Sale • Salt	**0,009 g**	**0,004 g**

Caratteristiche chimico - microbiologiche • Chemical - microbiological specifications

Coliformi totali • Total Coliformers	**1500 UFC/g**
Carica batterica totale • Total microbiological count	**< 2*10^5 UFC/g**
Stafilococchi aureus • Staphylococci aureus	**< 10 UFC/g**
Salmonella • Salmonellae	**Assente 25 g** • Absent 25 g
Escherichia coli	**< 10 UFC/g**
Muffe • Moulds	**< 1500 UFC/g**
Lieviti • Yeast	**< 1500 UFC/g**

Parametri fisici e organolettici • Physical and organoleptic parameters

Colore • Colour	**Giallo ambrato** • Amber yellow
Odore • Aroma	**Tipico di grano** • Typical of wheat
Consistenza • Texture	**Al dente** • Firm to bite



Parametri di confezionamento • Packaging parameters	
Imballaggio primario • Primary packaging	
Tipo di materiale • Material type	**Busta trasparente** Transparent envelope
Dimensioni • Measures	**l 150 mm – h 210 mm**
Tipo di confezione • Package type	**Polipropilene accoppiato** Coupled polypropylene
Peso confezione • Package weight	**500 g**
Imballaggio secondario • Secondary packaging	
Tipo di materiale • Material type	**Cartone** • Cardboard
Dimensioni • Measures (mm)	**L 380 mm – l 280 mm – h 200 mm**
N° confezioni per cartone • N° package per case	**16**
Peso cartone • Outer case weight	**8 kg**
Chiusura imballo • Packing closure	**Nastro adesivo** • Scotch tape

Parametri di pallettizzazione • Pallet parameters	
Tipo di pallet • Pallet type	**EPAL**
Cartoni per strato • Cases per layer	**8**
Numero di strati • Number of layers	**5**
N° cartoni per pallet • Cases per pallet	**40**
Peso netto • Net Weight	**320 kg**
Altezza pallet • Pallet height	**120 cm**
Legatura pallet • Pallet tying	**Film estensibile** • Stretch film
Cod. EAN	**8 007157000305**