



SCHEDA TECNICA SA FREGULA MEDIA GR. 500

FORNITORE: La Casa del Grano srl – Via Sante Cettolini 52/54 – 09067 Elmas – Tel. 070/240401

REFERENZA: Fregula Media gr. 500 – **COD. ART.** 50.11.120 – **EAN** 8005825000220 - **NC:** 19021910
Pasta di semola di grano duro " ottenuta dalla lavorazione di semola di grano duro e acqua, tostata in forno a 250° ed essiccata a 70°

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua. Non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti OGM free, **Allergeni: grano, glutine** – può contenere **soia e senape****

ORIGINE MATERIA PRIMA: semola di grano duro ottenuta da una miscela di grani 100% Italiani

HACCP: Tutto il processo produttivo, il confezionamento, lo stoccaggio e la distribuzione avviene nel rispetto della normativa HACCP e sicurezza alimentare.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE: Umidità massima 12,50 % Ceneri: contenuto massimo 0,90%
Cellulosa: contenuto minimo 0,20%; massimo 0,45% Sostanze azotate: contenuto minimo 13%; Acidità, espressa in gradi, massimo 4;

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: *enterobatteriacee:* <10⁵ ufc/g *stafilococchi coag.pos.:* <100 ufc/g
lieviti.: <10³ ufc/g, *lieviti.:* <10³ ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: *Aspetto esterno:* piccole sfere irregolari, senza muffe, o parassiti
Colore: non uniforme, diverse tonalità di giallo più o meno scuro e ambrato per effetto della tostatura
Sapore: sapido, con gusto deciso di grano duro caratterizzato dalla tostatura; *Odore:* di grano maturo
Consistenza soda ed elastica, *Tenuta di cottura* buona e lunga; *Collosità* impercettibile

TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per g. 100 di prodotto)

Valore energetico kj 1485 - kcal 350 Proteine g 13, Carboidrati g 70 –di cui zuccheri 1,8g. Grassi g 1,2 di cui acidi grassi saturi 0,2g Fibre g.3,7 Sale 0g(0<0,01) g

DURATA (shelf life): Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

DATA UTILE ALLA CONSEGNA: 30 Mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto (temperatura ambiente)

CONDIZIONI DI TRASPORTO: **Non** occorrono particolari procedure di trasporto (temperatura ambiente)

IMBALLAGGIO:

confezione: bustina contenente gr.500 di prodotto, in polipropilene accoppiato per alimenti alt. mm. 200 – lung. mm. 150 – prof. mm 340- **Imballo** in termoretraibile contenente n. 12 confezioni da gr .500, peso kg. 6,200 **lung.** cm. 43 - **largh.** cm. 16 – **alt.** cm. 15

BANCALIZZAZIONE: EPAL 120X80 CM – n. colli per pallet 96 (12colli per 8 strati)
Altezza totale cm. 136 - peso netto Kg. 576

*L'intero processo produttivo, dal ricevimento della materia prima, produzione e confezionamento del prodotto finito si svolge presso **La Casa del Grano srl**, Via Sante Cettolini 52/54 – Elmas*

Elmas 18/04/2022

*** La soia e la senape non sono presenti nel nostro stabilimento non siamo però in grado di escludere a priori contaminazioni accidentali a monte della nostra attività di produzione (dal raccolto, al trasporto alla macinazione)*