



Product Code: PM001002
Technical Data Sheet Rev. 00 of 10/12/2018

PASTIFICIO MOZZO SRL VERONA ITALIA

Formato:	FUSILLONI
Numero articolo.:	PM001006
Marchio:	Mozzo

Descrizione:	Pasta secca fatta per estrusione dell'impasto preparato con semola di grano duro e acqua ed essiccato
Ingredienti:	Semola di grano duro 100% di origine italiano
Allergeni:	Glutine. Può contenere traccia di Soia
Istruzioni:	Da consumare nella dieta quotidiana dopo aver fatto bollire in acqua salata
Uso previsto.:	Adatto a qualsiasi tipo di consumatore. Fatta eccezione per le persone che soffrono di intolleranza all'assunzione degli allergeni sopra menzionati
Pacchetto:	Film in prolipropilene mono-sigilante e bi-sigilante accoppiato
Conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto
Periodo di validità:	36 mesi, se conservato nella confezione originale chiusa e conservato in un luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE FISICHE:

	MIN.	MEDIA	MAX.	TOLERANZA
Lunghezza (mm)	35	45	55	+/- 10
Diametro (mm)	17	19	21	+/- 2
Spessore (mm)	1.2	1.5	1.8	+/- 0.3
Peso unitario (g.)	3,3	3,5	3,7	+/- 0.2
Trafila	BRONZO			

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Umidità (%)	< 12,5
Ceneri (%)	< 0,90
Proteine (%)	13 +/-0,5
Aspetto	Omogenea
Colore	Giallo pallido
Gusto	Sapore tipico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta batterica totale (c.f.u./g.)	< 50.000
Muffe (c.f.u./g.)	< 1000
Lieviti (c.f.u./g.)	< 1000
Stafilococco Aureo (c.f.u./g.)	< 100
Salmonella spp. ((in 25 g.)	ASSENTE
Enterobacteriaceae (c.f.u./g.)	< 50

PROPRIETA' DI COTTURA:

Tempo di cottura (min.)	12/13 minuti	Al dente
Viscosità:	Assente	assente

