



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

PASTIFICIO MOZZO SRL VERONA ITALIA

Formato:	LINGUINE
Numero articolo.:	PM001014
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	TOLLERANZA
Lunghezza (mm)	250	260	270	+/- 10
Diametro (mm)	-	-	-	-
Spessore (mm)	0.85	0.95	1.05	+/- 0.10
Peso unitario (g.)	0,6	1,00	1,4	+/- 0.4
Trafila	BRONZO			

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
Umidità (%)	< 12,5	Conta batterica totale (c.f.u./g.)	< 50.000
Ceneri (%)	< 0,90	Muffe (c.f.u./g.)	< 1000
Proteine (%)	13 +/-0,5	Lieviti (c.f.u./g.)	< 1000
Aspetto	Omogenea	Stafilococco Aureo (c.f.u./g.)	< 100
Colore	Giallo pallido	Salmonella spp. ((in 25 g.)	ASSENTE
Gusto	Sapore tipico	Enterobacteriaceae (c.f.u./g.)	< 50

PROPRIETA' DI COTTURA:		
Tempo di cottura (min.)	6/7 minuti	Al dente
Viscosità:	assente	assente

