

PACCHERI – PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
PACCHERI – ORGANIC SICILIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



I nostri Paccheri biologici sono ottenute attraverso la macinazione di grani antichi Siciliani. Questa pasta trafilata in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura permetterà di portare a tavola uno dei sapori più antichi e tradizionali della nostra gastronomia.

Our organic Paccheri are obtained through the grinding of ancient Sicilian wheat. This bronze drawn and dried slowly at low temperature pasta will allow you to bring to the table one of the most ancient and traditional flavors of our gastronomy.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pasta secca biologica realizzata con grani duri Siciliani, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura; / <i>Organic dried pasta obtained with ancient Sicilian durum wheat through bronze drawn and dried slowly at low temperature;</i>
Ingredienti / Ingredients	Semola di grano duro biologico, acqua minerale; / <i>Organic durum wheat semolina, mineral water;</i>
Processo di produzione / Production process	Dopo il dosaggio degli ingredienti la pasta viene impasta, sfogliata e trafilata in bronzo. Successivamente l'estruso viene pastorizzato, asciugato, essiccato e confezionato in buste di polietilene a bassa densità (LDPE) / <i>After dosaging the ingredients, the dough is kneaded, pastry and bronze extruded. Then extrudate pasta is pasteurized, dried and packaged in low density polyethylene (LDPE) bags;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemicophysical characteristics	- Umidità massima / Max humidity: 12,5%
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 18 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 18 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>

Allergeni / Allergens	Cereali contenenti glutine; / Cereals with gluten;
Caratteristiche / Features	I paccheri si presentano di colore giallo paglierino tipico della pasta essiccata lentamente e prodotta da farine di grani antichi. L'odore è tipico della pasta secca. In seguito alla cottura, entro i tempi specifici, la pasta rimane al dente ed emana i caratteristici odori della pasta fresca cotta. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Paccheri are of yellow-brown color, typical of slowly dried and of ancient durum wheat pasta. The flavor is typical of dried pasta. After cooking, within the specific time, pasta remains al dente and exhales the characteristic flavor of fresh cooked pasta. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Ottima per i primi piatti tipici della cultura Mediterranea, consigliato in abbinamento con i seguenti prodotti della linea Segreti di Sicilia: Sugo alle alici con finocchietto, salsa pronta Bio di pomodoro Ciliegino, Sugo al tonno con capperi, sugo del contadino con semi di finocchietto, sugo alla siciliana con pomodori a pezzi; / <i>Excellent for typical dishes of Mediterranean culture, we recommend combined with the following Segreti di Sicilia products: Tomato sauce with anchovies and wild fennel, Ready tomato sauce with chopped tomatoes, Flavored tomato sauce with wild fennel, Tomato sauce with capers and tuna, organic cherry tomatoes ready sauce;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Busta / Bag
Dimensioni busta (lunghezza x larghezza x altezza) / Bag size (diameter x height)	16x6x26 cm
Peso netto / Net weight	500 g / 17,6 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	500 g / 17,6 oz
Capacità / Capacity	-
Codice articolo / Item code	8917
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853089176

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	8
Peso lordo cartone / Gross box weight	4500 g / 158,7 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	29x25x28 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853089176

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	12	16
Strati per pallet / Layers per pallet	6	6
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	72	96
Vasetti per strato / Jars per layer	96	128
Vasetti per pallet / Jars per pallet	576	768

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	1487 kJ / 356 kcal
Grassi / Fat	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	72,1 g
- di cui zuccheri / of which sugars	3,3 g
Fibre / Fibre	2,7 g
Proteine / Protein	12,1 g
Sale / Salt	<0,1 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 22-06-2020	Emissione; / Emission;