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

Le nostre Tagliatelle biologiche 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 Tagliatelle 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; /Organic d*ried pasta obtained with ancient Sicilian durum wheat through bronze drawn and dried slowly at low temperature*;
Ingredienti / *Ingredients*	Semola di grano duro biologico, acqua minerale; / *Organic durum wheat semolina, mineral water;*
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) / *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;*
Caratteristiche chimico-fisiche / *Chemico-physical characteristics*	- Umidità massima / Max humidity: 12,5%
ondizioni 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; / *Shelf life = 18 months*. *Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;*
Allergeni / Allergens	**Cereali contenenti glutine**; / ***Cereals with gluten****;*

Caratteristiche / *Features*	Le tagliatelle 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; / *Tagliatelle 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;*
Usi / *Uses*	Ottima per i primi piatti tipici della cultura Mediterranea, consigliato in abbinamento con i seguenti prodotti della linea Segreti di Sicilia: qualsiasi sugo o salsa della nostra linea; / *Excellent for typical dishes of Mediterranean culture, we recommend combined with the following Segreti di Sicilia products: any sauce of our Segreti di Sicilia line;*

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*	8927
Codice EAN 13 / *EAN 13 code*	8030853089273

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*	08030853089273

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
Bacillus cereus presunto / *Presumed Bacillus cereus*	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / *Coagulase positive staphylococci*	< 100
Clostridium perfringens	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / *Botulinum toxin producing Clostridia*	Assenti / *Absent* (in 25 g)
Tossine botuliniche / *Botulinum toxins*	Non rilevabili / *Undetectable* (in 25 g)
Listeria monocytogenes	Assente / *Absent* (in 25 g)
Salmonella spp.	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 15-12-2015	Emissione; / *Emission;*
N. 01 del 17-01-2019	Revisione; / *Review;*
N. 02 del 22-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / *Review with adding new changes;*