

COMAGITALwww.comagital.com <mailto:comagital@comagital.com>

Tel +39 0258013143 - Fax +390258027473

MILANO, Gennaio 2021

Pasta base per pasticceria/gastronomia	Kataifi Preferita G450x20 surgelata COD 003303
Ingredienti	Farina di frumento, amido di mais, acqua, sale, lecitina di soia
Valori nutrizionali medi per 100g	Energia: 1251 KJ / 295Kcal Grassi 1,2g - di cui grassi saturi 0,25g - di cui acidi grassi insaturi (TFA) < 0,1g Carboidrati 64,5g - di cui zuccheri 1,9g Fibre 1,9g Proteine 5,6g Sale 0,86
Peso netto unità Unità di vendita Dimensioni U.V. Imballaggio esterno	450 g 20 28 x 11,5 x 4,5 cm Cartone
Dimensione Cartone Peso cartone	395 x 260 x 275 Netto 9 kg Lordo 9,5 kg
Cartoni /fila File /plt Crt/plt u.v. / plt	9 7 63 1260
Peso netto pallet Peso lordo pallet Altezza pallet	567 kg 598 kg 178 cm
Origine	Grecia
Conservazione: - 18° C - 12° C + 5° C	24 mesi 2 mesi 1 settimana
Tempo di scongelamento: T° ambiente + 5° C	1 h 3 h
Descrizione	Pasta filiforme senza lieviti, senza grassi e senza zuccheri aggiunti
Modalità di uso	Lasciare scongelare il prodotto nella confezione integra. Allargare la matassa e separare la quantità necessaria. Si formano nidi, cestelli. Si cuoce in forno o frita. Si consiglia di tenere coperta la pasta inutilizzata per evitare che secchi Il prodotto non va ricongelato

SFOGLIA TORINO S.r.l.

COMAGITAL S.r.l.

EANCODE U.V.	5201632000344
EANCODE cartone	5201632000375

Carica Batterica totale:	< 100.000 ufc/g
<i>Bacillus spp:</i>	< 100 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae :</i>	< 200 ufc/g
<i>Staphylococcus coag. -positivi :</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella:</i>	assenza/25g
<i>Listeria monocytogenes:</i>	assenza/25g
Lieviti:	< 1000 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g

Documento valido al fine di controllo.
 Benigno d'Amico 19/01/2021

COMAR S.p.A.

SFOGLIA TUONO S.p.A.