

 LINEAPASTA s.r.l.

 Via Borgo Padova, 79  
35013 - Cittadella (PD) Italia



 Tel. +39 049 9408127  
[info@lineapasta.it](mailto:info@lineapasta.it)

 P.I./C.F. 05059680289  
REA PD - 439799

**PRODOTTO:** Semolato di grano duro Bio macinato a pietra

**DEFINIZIONE:** semolato Bio, macinato a pietra , prodotto ottenuto dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

**ORIGINE MATERIA PRIMA E LUOGO DI MACINAZIONE:** Italia, Veneto.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: diverse tonalità di giallo paglierino.  
Odore: tipico del grano duro  
Sapore: caratteristico di grano appena macinato  
Aspetto: asciutto e leggero alla mano.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Umidità < 15,50%  
Ceneri 0.90÷1.35% s.s.

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valore energetico 359 Kcal/ 1501 kj  
Proteine 12 g  
Carboidrati 72 g  
Di cui zuccheri 1.7 g  
Grassi 1.4 g  
Di cui acidi grassi saturi 0,2 g  
Fibre alimentari 4.3 g  
Sale 0 g

**ALLERGENI:**

Gli allergeni presenti nel prodotto come da Allegato III alla Dir. 2003/89/CE sono:  
Glutine

**O.G.M.:**

Si attesta che sia il prodotto che le materie prime utilizzate per la sua realizzazione non sono di origine/composizione OGM

**SHELF LIFE E METODI DI CONSERVAZIONE:**

Il TMC del presente prodotto è di 240 giorni dalla data di macinazione.  
Il lotto corrisponde alla data di macinazione. La scadenza è indicata in etichetta ed è espressa in mese/anno.  
Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto ed aerato.

**PACKAGING:**

Confezioni da 1kg: 12 pz per cartone. Confezione da 5kg: 4 pz per cartone.  
Confezione da 25 kg su pallet  
Il materiale per il confezionamento utilizzato è carta ad uso alimentare o polietilene, conformi ai Regg. CE 1935/2004, 1895/2005 e alla Dir. 72/2002 e successive modifiche.