



PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES TECNICAS

NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTA DE SEMOLA DE GRANO DURO

FORMATO: OSXF, 007, 011, 012, 023, 034, 041

PESO NETO: 1000 gr

UNIDAD DE VENTA: Paquetes de 1 kg

CONSERVACIÓN: Conservar en lugar Fresco y seco

VIDA ÚTIL: 36 meses

INGREDIENTES: Sémola de grano duro.

PROCESO DE PRODUCCIÓN:

Preparación de la masa de sémola, extracción, corte, secado y embalaje

VALORES NUTRICIONALES POR 100GR DE PRODUCTO

Energía: 1493 KJ/352 kcal

Grasas: 1,5 g

Grasas sat 0,3g

Carbohidratos: 70,2g

De azúcar 3,4g

Fibras 2,9g

Proteínas 13,0g

Sal 0,01 g

ALERGENOS (Dir CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. Mod.)

Gluten de grano duro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Característico, regular

Color: Amarillo pajizo claro

Sabor: Típico: Sabor típico amiláceo intenso

Olor: Típico sin notas extrañas

Estructura: Buena estructura, consistente y homogénea.

