COLMADO SINGULAR *

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FECHA REV 12/01/2024 REV 01

REFERENCIA	PP014
------------	-------

FOTO





NOMBRE COMERCIAL	Pasta di grano duro spaghetti	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El proceso de producción que conduce a la producción de pasta de sémola de trigo duro consiste en la mezcla de agua y sémola, sin adición de conservantes ni aditivos de cualquier naturaleza. Pasta ecológica.	
PRESENTACIÓN	Bolsa de 500 gr	
INGREDIENTES	Sémola de grano duro, agua.	
ALÉRGENOS	Trigo (gluten)	
VALORES NUTRICIONALES	Valor energético Grasas de las cuales ácidos grasos saturados Hidratos de Carbono de los cuales azúcares Fibra alimentaria Proteínas Sal	1496 / 358 kJ / kcal 1,01 g/100 g 0,2 g/100 g 72,69 g/100 g 4,1 g/100 g 3,2 g/100 g 14,5 g/100 g 2 mg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a una temperatura ambiente apartado de la luz.	
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	18 meses desde fecha de fabricación.	
CODIGO DE BARRAS	8051084370284	