

DATA - DATE: (dd-mm-yyyy) 27.03.2023

NUMERO D'ARTICOLO - ARTICLE NUMBER : 6422

PACKAGING MATERIAL NUMBER + VERSION: PLM0059 - 07

BRAND: M'AMA

NAME: SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO – SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL

DENOMINAZIONE LEGALE: Spaghetti pomodoro e basilico con olio extravergine di oliva - surgelati. Da consumarsi previa cottura.

LEGAL NAME: Durum wheat semolina pasta with tomato and basil sauce with extra virgin olive oil - frozen.
Cook before eating.

EAN code: 8028623064225

ELS (EUROPEAN LICENSING SYSTEM) CODE:

Ingredienti: pomodoro 53%, pasta di semola di **grano** duro 45% (semola di **grano** duro (**glutine**), acqua, sale), cipolle, olio extra vergine di oliva 1%, amido di mais, sale, basilico 0.5%, aglio, pepe bianco. Può contenere tracce di **uova**, **latte**, **soia** e **senape**.

Ingredients: tomato 53%, durum **wheat** semolina pasta 45% (durum **wheat** semolina (**gluten**), water, salt), onions, extra virgin olive oil 1%, maize starch, salt, basil 0.5%, garlic, white pepper. May contain traces of **egg**, **milk**, **soy** and **mustard**.

Può contenere tracce di: UOVA - LATTE – SOIA - SENAPE

May contain traces of: EGG - MILK – SOY – MUSTARD

Peso – Weight :

350	g	=	12,3	oz
n	x		g	0,0 oz

Dimensioni imballo primario:

174 x 174x 36.5h mm

Primary packaging dimensions:

N° confezioni per cartone:

6

Units per carton:

Dimensioni imballo secondario: 365 x 182 x 113h mm
Secondary packaging dimensions:

Palettizzazione/Palletizing

- Strati/Layers: 16
- Cartoni/Cartons: 12
- Totale cartoni/Total cartons : 192

Unità d'ordine: Cartone
Order unit: Cardboard

Unità di fatturazione: Piattino
Billing unit: Tray

Scadenza: Mesi: Giorni:
Shelf life: Months: 18 Days: 540

Conservazione: - 18°C
Storage:

Indicazioni per la preparazione: Nel forno a microonde: introdurre la confezione surgelata con coperchio nel forno e riscaldare per 5/6 minuti circa a media potenza (ca. 800W). In padella: mettere la monoporzione nella padella già riscaldata, aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire e riscaldare a fuoco medio per 10 minuti mescolando delicatamente il prodotto almeno 2/3 volte.

Preparation instructions: In the microwave oven: introduce the frozen package with lid in the oven and heat for about 5/6 minutes at medium power (about 800 W). In the pan: put the single portion in the pan already heated, add 1/2 cup of water, cover and heat over medium heat for 10 minutes, gently stirring the product at least 2/3 times.

Note: piatto vegetariano
Notes: vegetarian dish

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition declaration / Nährwertdeklaration / Información nutricional:

Portion	350	g					
Numero e tipo di porzioni Number and type of portions Anzahl und Art der Portionen Número y tipo de porciones		Unit	per 100 g	per Portion	%RI/ portion	RI*	%RI/ 100g
Energia / Energy / Energie / Valor energético		kJ	456	1602	19	8400	5
		kcal	108	379		2000	
Grassi / Fat / Fett / Grasas		g	1,6	5,6	8	70	
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas		g	0,3	1,1	5	20	
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which mono- unsaturates / davon einfach ungesättigte Fettsäuren / de las cuales monoinsaturadas		g			-	-	
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturates / davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / de las cuales poliinsaturadas		g			-	-	
grassi trans / trans fat / Trans Fette / Grasas trans		g			-	-	
Colesterolo / Cholesterol / Cholesterin / Colesterol		mg			-	-	
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono		g	19	67	26	260	
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares		g	2,0	7,0	8	90	
Saccarosio / Sucrose / Saccharose / Sacarosa		g			-	-	
Maltosio / Maltose / Maltose / Maltosa		g			-	-	
Lattosio / Lactose / Laktose / Lactosa		g			-	-	
Glucosio / Glucose / Glukose / Glucosa		g			-	-	
Fruttosio / Fructose / Fruktose / Fructosa		g			-	-	
Fibre / Fibre / Ballaststoffe / Fibra alimentaria		g	2,0	7,0	-	-	
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas		g	3,5	12	25	50	
Sodio come Na / Sodium / Natrium / Sodio		g			-	-	
Sale / Salt / Salz / Sal		g	0,88	3,1	51	6	
Ceneri / Ashes / Asche / cenizas		g			-	-	
Contenuto in acqua / Water content / Wasser / agua		g			-	-	
			%NRV/ 100g	per Portion	%NRV/ portion	NRV**	
Vitamina A / Vitamin A / Vitamin A / Vitamina A		µg					800
Vitamina D / Vitamin D / Vitamin D / Vitamina D		µg					5
Vitamina E / vitamin E / Vitamin E / Vitamina E		mg					12
Vitamina K / vitamin K / Vitamin K / Vitamina K		µg					75
Vitamina C / vitamin C / Vitamin C / Vitamina C		mg					80
Tiamina B1 / tiamin B1 / Thiamin B1 / Tiamina B1		mg					1,1
Riboflavina B2 / riboflavin B2 / Riboflavin B2 / Riboflavina B2		mg					1,4
Niacina B3 / niacin B3 / Niacin B3 / Niacina B3		mg					16
Vitamina B6 / vitamin B6 / Vitamin B6 / Vitamina B6		mg					1,4
Acido folico B9 / folic acid B9 / Folsäure B9 / Ácido fólico B9		µg					200
Vitamina B12 / vitamin B12 / Vitamin B12 / Vitamina B12		µg					2,5
Biotina B8 / biotin B8 / Biotin B8 / Biotina B8		µg					50
Acido pantotenico B5 / pantothenic acid B5 / Pantothensäure B5 / Ácido pantoténico B5		mg					6
Potassio / Potassium / Kalium / Potasio		mg					2000
Calcio come Ca / Calcium / Kalzium / Calcio		mg					800
Fosforo / Phosphorus / Phosphor / Fósforo		mg					700
Ferro come Fe / Iron / Eisen / Hierro		mg					14

*RI: Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000 kcal). **NRV: Nutrient Reference Values.

Valori Microbiologici - Microbiological analysis - Mikrobiologische Werte - Valores microbiológicos

Conta totale/Total count/ Gesamtkeimzahl / Recuentos	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Lieviti / Yeast / Hefen / Levaduras	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Muffe / mould / Schimmel / Mohos	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Coliformi/ Coliforms / Coliforme / Coliformes	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Enterobacteriaceae	< 1000	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	absent	/25g
Staphylococchi coag. +	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Clostridi solf. rid.	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<	/25g or CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 50	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g

LEGAL REQUIREMENTS

Glutine: < 20 ppm (metodo d'analisi immunoenzimatico ELISA).

Gluten: < 20 ppm (ELISA enzyme immunoassay analysis).

OGM: secondo il Reg. (CE) n° 1829/2003 e n° 1830/2003 il prodotto non deve essere dichiarato come contenente OGM.

GMO: according to the Reg. (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product must not be declared as containing GMOs.

Contaminanti (micotossine, metalli): il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 1881/2006.

Contaminants (mycotoxins, metals): the product complies with Reg. (EC) No. 1881/2006.

Acrilammide: il prodotto è conforme al Reg. (UE) n° 2158/2017.

Acrylamide: the product complies with Reg. (EU) No. 2158/2017.

Igiene dei prodotti alimentari: il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 852/2004 e 853/2004.

Food hygiene: the product complies with Reg. (EC) No. 852/2004 and 853/2004.

Rintracciabilità: il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 178/2002.

Traceability: the product complies with Reg. (EC) No. 178/2002.