

CARACTERÍSTICAS GENERALES PASTA ZENOVA

- HUMEDAD: 12.0 (%) (MAX)
- Ceniza: 1.0 (%) (MAX)
- Proteína: 12,00 (MIN)
- PROPIEDAD DEL AGUA: 7 (%)
- TASA DE GRIETAS: 2 (%)
- TASA DE FRACTURA: 2 (%)
- TRASTORNO DE LA FIGURA: 1 (%)
- SIN ADITIVOS ALIMENTARIOS Y PROTECTORES DEL COLOR
- NO SE UTILIZAN HUEVOS NI HUEVOS EN POLVO EN LA PRODUCCIÓN

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARA 1 GR DE MUESTRA DE PASTA

- MAYA: 250 COLUMNAS
- AEROBIC MESOPHILIC BACTERIA: 60000 COLONIA
- No hay bacterias E. coli

- SIN BACTERIAS DE SALMONELLA

ANÁLISIS SENSORIAL

- TIENEN OLOR Y COLOR PROPIO

CONTENIDO

- ESTADO TRIGO HIERRO, AGUA

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE Y ETIQUETA

- EMBALAJE OPP / CPP LAMINADO 20 * 500 GR EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 500 GR
- EN LA ETIQUETA SE INDICA LA FECHA DE PRODUCCIÓN Y VENCIMIENTO.

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- MANTENER A TEMPERATURA AMBIENTE
- MANTENER ALEJADO DE LA LUZ SOLAR
- LA VIDA ÚTIL ES DE DOS AÑOS

PRODUCIDO SEGÚN EL CÓDIGO NORMA
INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

