



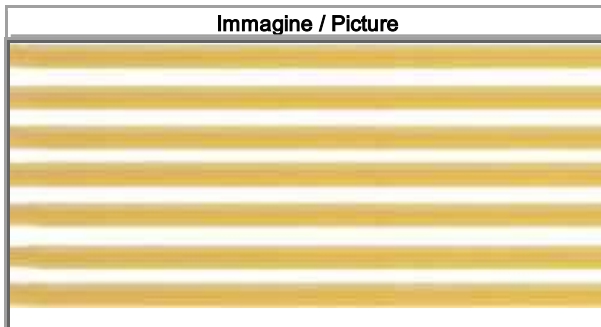
Descrizione prodotto / Product description	Miscela
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO	12s_20

N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
005	SPAGHETTI	LUNGA

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro ed acqua.
 Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of durum wheat semolina and water.

In Ingredienti / Ingredients	Origine / Origin
Semola di GRANO duro / Durum WHEAT semolina	Semola prodotta in Italia da grano UE e non UE Semolina milled in Italy; wheat from EU and extra EU

Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics	
- Aspetto / Aspect:	omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture
- Odore / Odour:	gradevole, farinaceo palatable, farinaceous
- Sapore / Taste:	gradevole, farinaceo palatable, farinaceous
- Rotture / Broken pieces:	max 3%
- Bottature / Cracks:	max 3%
- Formati estranei / Other pasta shape:	max 1%
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces:	max 3%



Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min	8	Consevezione / Storage
Conservabilità Mesi / Shelf life Months	36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.

Dimensioni Prodotto / Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	1,70	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	--
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		120
Lunghhezza taglio / Cut Length (+/- 5%)	mm	260,00	Gr / dmq (+/- 5%)		1100

Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy:	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins:	12 ± 0,5% ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5 g	
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui saturi / of which saturates:	0,4 g	
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72 g	
Grano tenero / Soft wheat:	< 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g	
			Fibra / Fibre:	3,0 g	
			Proteine / Protein:	12 g	
			Sale/Salt:	< 0,01 g	

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics		
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g ISO	21528-2:2004
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds	<1000 ufc/g	ISO 21527-2

Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements	
Metalli Pesanti / Heavy Metals -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm
Micotossine/Micotoxins -	Deossivalenolo DON: < 750 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 396/2005/UE / Under the limits stated by Reg. 396/2005/UE.
OGM/ GMO:	Assenti / Absent; TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TREATMENT: Assenti / Absent

Allergeni / Allergens:	GRANO; può contenere tracce di SOIA/WHEAT; may contain SOY traces
-------------------------------	---