

# SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIOLOGICA

Rev. 00

PAG. 1 DI 3

Data creazione specifica: Luglio 2019  
 Prossima Revisione: Luglio 2022

**Referenza: Pasta di semola di grano duro integrale biologica.**

**Ingredienti: semola di grano duro biologica.**

**Origine materia prima: Nazionale**

**Tempo medio di conservazione: 36 mesi a temperatura ambiente.**

**Imballo: film plastico**

<i>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</i>	<i>U.M. VAL. RIF.</i>	<i>STANDARD INTERNO</i>	<i>METODI D'ANALISI LAB.INT.</i>
UMIDITÀ 130°C	%	<= 12,50 *	PL01 D.M.P.A.23/07/94
CENERI A 550 °C	% s.s.	max 1.80 *	PL02 ISO2171 Luglio1993
AZOTO KJELDAHL TOTALE (N per 5,70)	% s.s.	min 10,50 *	
ACIDITÀ in gradi	s.s.	max 4 *	
PESTICIDI	ppm	Limiti D.MINSAN. 19.05.00 D.MINSAN. 22.07.03	
AFLATOSSINE (B1,B2,G1,G2) OCRATOSSINA	in 25 g	Limiti Reg. CE 466 del 2001 Circ.MINISAN.9.6.99 n°10	
INDICE DI GIALLO b	Minolta CR-300		
INDICE DI LUMINOSITA' L	Minolta CR-300		
<b>FILTH TEST</b>			
FRAMMENTI INSETTI	in 50 g	20	D.M.12-01-99
INSETTI VIVI	in 50 g	assenti	
PELI DI RODITORE	in 50 g	assenti	
CORPI ESTRANEI	in 50 g	Assenti	

# SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIOLOGICA

Rev. 00

PAG. 2 DI 3

Data creazione specifica: Luglio 2019  
Prossima Revisione: Luglio 2022

## Valori riferiti a 100 gr di prodotto

Valore Energetico	342 Kcal
Grassi Totali	1.9 g
Di cui saturi	0.4 g
Carboidrati	67 g
Di cui zuccheri	4 g
Fibra Alimentare	5 g
Proteine	12 g
Sale	0.02 g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>U.M. VAL. RIF.</b>	<b>STANDARD INTERNO</b>	<b>METODI D'ANALISI LAB.INT.</b>
CARICA MICROBICA TOTALE	u.f.c./g	< 10 <sup>4</sup>	
COLIFORMI TOTALI	u.f.c./g	< 10	
COLIFORMI FECALI	u.f.c./g	< 10	
ESCHERICHIA COLI	u.f.c./g	< 10	
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVA (STAFILOCOCCUS AUREUS)	u.f.c./g	< 10	
STAFILOCOCCI COAGULASI NEGATIVA	u.f.c./g	< 1000	
CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI	u.f.c./g	< 10	
LIEVITI	u.f.c./g	< 100	
MUFFE	u.f.c./g	< 100	
SALMONELLA	in 25 g	ASSENTE	

# SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIOLOGICA

Rev. 00

PAG. 3 DI 3

Data creazione specifica: Luglio 2019  
Prossima Revisione: Luglio 2022

## Dichiarazione OGM

ogni materia prima utilizzata non è soggetta a presenza di Organismi Geneticamente Modificati.

<b>Dimensioni Formato</b>	<b>14 Fettucce</b>	
<b>Spessore</b>	mm	<b>1,35 ± 0,05</b>
<b>Larghezza</b>	mm	<b>5,20 ± 0,05</b>
<b>Lunghezza Taglio</b>	mm	<b>250 ± 3</b>
<b>Caratteristiche sensoriali</b>		
<b>Colore</b>	/	<b>caratteristico della semola di grano duro integrale</b>
<b>Odore</b>	/	<b>caratteristico del grano duro integrale</b>
<b>Struttura</b>	/	<b>solida senza fratture o segni evidenti</b>
<b>Rotture</b>	%	<b>≤ 5</b>

**Foto formato**



# SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIOLOGICA

Rev. 00

PAG. 4 DI 3

Data creazione specifica: Luglio 2019  
Prossima Revisione: Luglio 2022

## Dichiarazione allergeni

Allergene	Presenza	Presente sulla stessa linea	Presente nello stabilimento	Assenza
Latte e derivati				X
Uova e derivati		X *	X *	
Soia e derivati		X**		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X			
Crostacei e derivati				X
Molluschi e derivati		X *	X *	
Frutta in guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e derivati				X
Arachidi e derivati				X
Semi di sesamo e derivati				X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>				X
Lupino e derivati				X
Sedano e derivati				X
Senape e derivati				X

\* Gestione allergeni, mediante utilizzo di Kit identificativi specifici per rilevazione allergeni.

\*\* Cross contamination da parte del fornitore.

**TEMPI DI COTTURA: 10/11 Minuti**

### Tipologia di confezionamento

- 500 g in film accoppiato carta con finestra fustellata

MODALITA' SCRITTURA LOTTO	EAN PACCHETTO	EAN CARTONE	N° PEZZI PER CARTONE	N° CARTONI PER STRATO	N° STRATI	N° CARTONI PER PALLET
BB:gg.mm.aa  Batch: L 1910034 (Batch: aa. Numero progressivo di confezionamento)	5060178071016	5060178071122	12 x 500g	35	6	210