

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		U.M. VAL. RIF.	STANDARD INTERNO	METODI D'ANALISI LAB.INT.
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		
FILTH TEST				
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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	U.M. VAL. RIF.	STANDARD INTERNO	METODI D'ANALISI LAB.INT.
CARICA MICROBICA TOTALE	u.f.c./g	< 10 ⁴	
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.

Dimensioni Formato	63 Penne rigate	
Spessore	mm	$1,15 \pm 0,05$ $1,40 \pm 0,05$
Diametro	mm	$7,50 \pm 0,05$
Lunghezza Taglio	mm	45 ± 3
Numero principi		
Caratteristiche sensoriali		
Colore	/	caratteristico della semola di grano duro integrale
Odore	/	caratteristico del grano duro integrale
Struttura	/	solida senza fratture o segni evidenti
Rotture	%	≤ 5

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 *	
Soia e derivati		X**		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X			
Crostacei e derivati				X
Molluschi e derivati			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 ₂				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: 9/10 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)	5060178071023	5060178071108	12 x 500g	9	10	90