



Data 01.03.2023
SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

Nome del prodotto / Product name: SPAGHETTO AFELTRA 100% GRANO ITALIANO 1KG

Peso Netto / Net Weight: 1000 g

Peso Lordo/ Gross Weight: 1018 g

Codice EAN / EAN Code: 8033140532188

Nome del produttore/ Name of producer: Premiato Pastificio Afeltra S.r.l.

Indirizzo/ Address: Via Roma, 20 – 80054 Gragnano – Napoli - Italia

Paese di origine/ Country of origin: Italia/Italy

PALLETIZZAZIONE / PALLET EPAL

Codice interno prodotto / Product code	Descrizione prodotto / Product description	Pezzi / Size	Misure cartone (mm) / Cardboard measures (mm)			Misure pacchetto (mm) / Package measures (mm)	
			larghezza / width	profondità / depth	altezza / height	larghezza / width	profondità / depth
PSE01031AI1SP	SPAGHETTO	6X1KG	215	165	320	100	62

Pallettizzazione / Pallet					
Cartoni per strato / Card- boards for layer	Strati / Layers	Cartoni per pallet / Cardboards for pallet	Altezza del pallet / Pallet height (mm)	Peso del pal- let / Pallet weight (kg)	EAN 13 packages
24	5	120	1750	720	8033140532188

TIPO CONFEZIONAMENTO/TYPE OF PACKAGING

Prodotto/Product:	Unità Di Vendita/Selling Units:
Polipropilene/Polypropylene	Cartone/Cardboard Box



Data 01.03.2023
SCHEMA TECNICA/SPECIFICATION

IMMAGINE DEL PRODOTTO / PRODUCT IMAGE



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

Semola di grano duro ed acqua. /
Durum wheat semolina and water.

Origine Semola / Origin of durum wheat semolina: Italia/Italy

QUESTIONARIO ALLERGENI/ALLERGENS QUESTIONARY

ALLERGENI/ALLERGENS	PRESENTE/PRESENT		PRESENTE/ PRESENT
	Come INGREDIENTE/ As a INGREDIENT	Come CONTAMINANTE /As CONTAMINATION	Nello stabilimento/ In the FACILITY
CEREALI CONTENENTI GLUTINE/ GRAINS CONTAININ GLUTEN (☐ grano/wheat, ☐ segale/rye, ☐ orzo/barley, ☐ avena/oat, ☐ farro/spelt, ☐ kamut/kamuts o/or ☐ I loro ceppi ibridati/their hybridized families) e prodotti derivati/and their derivatives	X		X
CROSTACEI/SHELFISH e prodotti a base di crostacei/and its derivatives			
UOVA/EGGS e prodotti a base di uova/and its derivatives			
PESCE/FISH e prodotti a base di pesce/and its derivatives			
ARACHIDI PEANUT e prodotti a base di arachidi/and its derivatives			
SOIA/SOY e prodotti a base di soia/and its derivatives		X	
LATTE/MILK e prodotti a base di latte/ and its derivatives			
NOCI/NUTS (☐ nocciole/hazelnuts, ☐ mandorle/almonds, ☐ anacardi/cashew nuts, ☐ noci comuni/walnuts, ☐ noci macadamia/macadamia nuts, ☐ pinoli/pine nuts*, ☐ pistacchi/pistachios*, ☐ noci di cocco/coconuts*, ☐ castagne/chestnuts*, ☐ noci pecan/pecan nuts, ☐ noci del Brasile/brazilian nuts e prodotti derivati/and their derivatives)			
SENAPE/MUSTARD e prodotti derivati /and its derivatives		X	
SEDANO/CELERY e prodotti derivati/and its derivatives			
SEMI DI SESAMO/SESAME SEEDS e prodotti derivati /and their derivatives			
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI/SULPHITES in concentrazione superiori a/ in concentration higher than 10mg/kg o/or 10mg/l espressi come/mentioned like SO ₂			
LUPINI/LUPIN e prodotti derivati/or its derivatives			
MOLLUSCHI/MOLLUSKS e prodotti a base di molluschi/or its derivatives			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Determinazione / Determination	Unit of measurement	Valore / Value
Carica batterica totale / Total microbial	UFC/g / CFU/g	≤ 30.000
Enterobatteri totali / Total enterobacteria	UFC/g / CFU/g	≤ 100
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococci coag. (+)	UFC/g / CFU/g	≤ 10
Esterichia coli / Esterichia coli	UFC/g / CFU/g	≤ 10
Salmonella/25 g / Salmonella/25 g	UFC/g / CFU/g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes/25 gr / Listeria monocytogenes/25 gr	UFC/g / CFU/g	Assente / Absent
Muffe e lieviti / Mold and yeast	UFC/g / CFU/g	≤ 300

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/CHEMICAL PHYSICAL CRITERIA

Umidità/Umidity	<12,50%
Filth Test	Frammenti di insetti/fragments of insects<10fr/50gr; insetti assenti/ insects absent
Aflatossine/Aflatoxins	(B1+B2+G1+G2)<4ppb ; B1< 2ppb
Micotossine/Mycotoxins	DON<750µg/kg
Pesticidi/Pesticides	Limiti di legge/limit law

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLETIC CHARACTERISTICS

Odore: Tipicamente amidaceo / **Odour:** Typically starchy

Aspetto: Caratteristico del prodotto; assenza di lesioni e punti neri / **Appearance:** Characteristic of the product; absent cracks and black points

Colore: Tipicamente dorato / **Colour:** Typically gold

Superficie: Ruvida / **Surface:** Rough

Consistenza: buona; “al dente” quando cotta / **Texture:** good; “al dente” when cooked

TABELLA NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS

VALORI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL VALUES (per/for 100g)
Energia/Energy
Grassi/Fat
Di cui acidi grassi saturi / of wich Saturated fat
Carboidrati/Carbohydrates
Di cui zuccheri/of wich Sugar
Fibre/Fibre
Proteine/Proteins
Sale/Salt



Data 01.03.2023
SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

ISTRUZIONI PER LA COTTURA/CONDITIONS OF USE:

Per ogni 100gr di pasta è necessario 1lt di acqua in ebollizione. Si consiglia di aggiungere 10g di sale grosso per ogni lt. Mescolare di tanto in tanto delicatamente.

1liter of boiling water is necessary for every 100g of pasta. 10g of coarse salt is recommended for each liter of water. From time to time, stir delicately.

INTERVALLO TEMPO DI COTTURA / RANGE COOKING TIME

min. 5 - max. 18 minuti / min. 5 - max. 18 minutes

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

Conservare in luogo fresco ed asciutto / Store in a cool dry place,

DATA DI SCADENZA / SHELF-LIFE

Data di scadenza/Shelf life: 36 mesi/months.

La data è espressa nel seguente formato: Giorno/Mese/Anno, "GG MM AAAA". / Date is expressed in the following format: Day/ Month/Year, "DD MM YYYY".

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS:

Impasto lento e in assenza di aria, estrusione mediante trafilatura in bronzo con una bassissima velocità della vite di compressione. Essiccazione in celle statiche a lungo ciclo e a bassa temperatura. Confezionamento lento atto a eliminare le cadute della pasta che lesionano e stressano la stessa. Deposito del prodotto finito in locali privi di umidità e igienicamente sicuri. / Dough flows slowly and in the absence of air, extrusion is practiced by means of a bronze extrusion die using a low speed compression screw. Drying takes place in static cells, and it is characterized by a long cycle and low temperature. Packaging is slow and it is designed in order to eliminate fall of the pasta that stress to the same. The product is deposited in a free of moisture and hygienically safe place.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Tutti i formati sono trafilati al bronzo, hanno uno scorrimento più lento conferendo alla pasta ruvidezza ottimale per trattenere i condimenti. L'essiccazione avviene lentamente e a bassa temperatura in celle statiche. Qui un adeguato bilanciamento nel tempo del calore e dell'umidità riproduce il microclima della "galleria del vento" di via Roma a Gragnano. / All sizes are bronze drawing, they flow more slowly than usual in order to give optimal roughness for holding condiments to the pasta. Drying takes place and it is carried out in low temperature conditions, in static cells. Here a proper balance of heating time and moisture content of the air plays the "wind tunnel" microclimate, the one situated in Via Roma in Gragnano.

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA / COMPANY DESCRIPTION

Il Premiato Pastificio Afeltra sorge a Gragnano dove l'arte della pastificazione affonda le radici nella storia. L'azienda si propone di offrire un prodotto di eccellente qualità artigianale, pur avvalendosi delle innovative tecnologie. Questo richiede un'accurata selezione delle materie prime impiegate ed il pieno rispetto di ciascuna fase della lavorazione tradizionale. / Pastificio Afeltra rises in Gragnano, the city where the art of pasta making is rooted in history. Company aims to offer a product characterized by the highest quality craftsmanship, while making use of innovative technologies. A careful selection of raw materials and the full respect of each phase of the traditional process are required in order to achieve this.

DIAGRAMMA DI FLUSSO / FLOW CHART:

SELEZIONE FORNITORE / SUPPLIER SELECTION

RICEVIMENTO MATERIE PRIME / RAW MATERIALS RECEPTION

STOCCAGGIO MATERIE PRIME / ROW MATERIALS STORAGE

MISCELAZIONE / INGREDIENTS MIXING

FORMAZIONE IMPASTO / DOUGH FORMATION

ESTRUSIONE / EXTRUSION

TRAFILATURA / DRAW

ESSICCAZIONE STATICA / STATIC DRYING

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO / STORAGE