

SCHEDA TECNICA

Pasta secca di semola di grano duro convenzionale

Denominazione prodotto	Pasta secca di semola di grano duro (conforme al DPR 187/2001).
Ingredienti	Semola di grano duro (origine ITALIA), acqua.
Metodo di produzione	Prodotto ottenuto a partire da un impasto di semola di grano duro ed acqua sottoposto ad estrusione al bronzo, formatura e successiva lunga essiccazione a bassa temperatura.
Allergeni	Glutine
Cross-Contaminatio	Soia, Mollusco e Senape.
<i>Parametri chimico-fisici</i>	
Umidità:	<12.5%
Ceneri (%/s.s.)	Max 0.90%/s.s.
Proteine (Nx5,70)	13,5%/s.s. (Errore massimo $\pm 0,50\%$)
Colore Indice "B" – N.B. "Indice di GIALLO"	28
Acidità (in gradi)	Max 4
<i>Parametri microbiologici</i>	
Carica batterica mesofila aerobia totale	<100000 UFC/g
Coliformi totali	<10 UFC/g
Escherichia Coli	ASSENTE
Stafilococchi coagul.+	<100 UFC/g
Muffe	<1000 UFC/g
Lieviti	<1000 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
<i>Contaminanti</i>	
Fitofarmaci	Nei limiti stabiliti da reg.(CE) 396/2005
Aflatossine B1	<2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (Reg. CE 1881/2006)
Aflatossine totali	<4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (Reg. CE 1881/2006)
Ocratossina A	<3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (Reg. CE 1881/2006)
Deossinivalenolo	<750 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (Reg. CE 1881/2006)
Zearalenone	<75 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (Reg. CE 1881/2006)
Metalli pesanti	Piombo <0.2 ppm – Cadmio <0.2 ppm
Filth test	Assenza di insetti interi nella confezione; Max 20 frammenti di insetti/50g.
<i>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</i>	
Valore energetico	359 kcal (1494kj)
Grassi	1,9 g
Di cui Grassi saturi	0,3 g

Carboidrati	69,8 g
Di cui Zuccheri	2,1 g
Fibre	3 g
Proteine	14,8 g
Sale	0,01 g
Altri parametri	
Imballo primario	Sacchetto in film termosaldato idoneo al contatto con gli alimenti (PP/5). Carta (PAP/21). Ferro (FE/40).
Condizioni di conservazione e metodo di trasporto	Conservazione a temperatura ambiente luogo fresco e asciutto. Trasporto a temperatura ambiente
Consumatori sensibili	Persone allergiche a glutine, soia, mollusco e senape.
Destinazione d'uso	Alimentazione umana.
Shelf life	Massimo 36 mesi fine mese (lotto e scadenza stampati sulla confezione);
Indicazioni in etichetta e/o busta	Nome commerciale- Formato – modalità e tempo di cottura – ingredienti - consigli di conservazione – indicazioni sulla scadenza – codice EAN - informazione sugli allergeni – produttore - lotto – valori nutrizionali su 100 g – origine ove previsto.
Uso previsto	Il prodotto può essere consumato da tutti ad esclusione di soggetto allergici o intolleranti ai sopra indicati allergeni.
Peso confezione	Variabile 400g, 454g, 500g, 1000g
Imballo secondario	Cartone ondulato.
Pallettizzazione	Variabile. (Vedi allegato scheda logistica 2023)