


| | | | | | |
|---|--|---|-----------|---------------|-------|
|  | Regolamento CE 852/2004 | DOCUMENTO / DOCUMENT SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DETAILS <i>Pasta di semola di grano duro</i> <i>Durum wheat semolina pasta</i> | ST | Ed. 1 | Rev.5 |
| | IFS International Food Standard ed. 2012 | | | 12/05/2014 | |
| | BRC Global Standard ed. 2011 | | | Pagina 1 di 1 | |
| Denominazione prodotto / Legalname | | Pasta di semola di grano duro (conforme al DPR 187/2001) Durum wheat semolina pasta | | | |
| Ingredienti / Ingredients | | Semola di grano duro, acqua | | | |
| Origine degli ingredienti / Country of origin of primaryingredient | | Semola di grano duro: coltivazione grano Italia e Canada, lavorazione: Italia durum wheat semolina: wheat growing Italia and Canada, processing: Italy | | | |
| Metodo di produzione / Production method | | Impasto di semola di grano duro, acqua, trafilato al bronzo con essiccazione a bassa temperatura Durum wheat semolina, water,dough, low temperature drying | | | |
| Allergene / Allergen | | Glutine (Reg UE 1169/2011 allegato II) /gluten/wheat Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche nero di seppia (mollusco) / Maycontainsmolluscs | | | |
| Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / Chemical and physicalcharacteristics | | | | | |
| Umidità / Moisture | | Max 12,5% | | | |
| Ceneri / Ash | | Max 0.90 su s.s. | | | |
| Proteine (azoto x 5,70) / Protein | | Min. 10,5 | | | |
| Attività dell'acqua libera / Aw | | 0,35 | | | |
| Acidità/ Acidity | | Max 4 Il grado di acidita'e' espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca". Max 4 The degree of acidity and expressed by the number of cubic centimeters of normal alkaline solution required to neutralize 100 grams of dry substance". | | | |
| Presenza di grano tenero / Soft wheatpresence | | Max 3% | | | |
| Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiologicalvalues | | | | | |
| Carica batterica mesofila aerobia totale / Total bacteriamesophilicaerobiccount | | Max 10.000 UFC/g | | | |
| Enterobatteri totali / Total enterobacteria | | Max10 UFC/g | | | |
| Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus | | Max 100 UFC /g | | | |
| Salmonella / Salmonella | | Assente in 25g / Absent in 25g | | | |
| Muffe / Moulds | | Max 100 Ufc/g | | | |
| Contaminanti / Contaminats | | | | | |
| Antiparassitari / Pesticides | | Regolamento CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari | | | |
| Aflatossina B1 + B2+G1 +G2 / Aflatoxins B1 +B2+G1 +G2 | | Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06) | | | |
| Aflatossina B1 / Aflatoxin B1 | | Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06) | | | |
| Ocratossina A / Ochratoxin A | | Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06) | | | |
| Zearalenone/ Zearalenone | | Max 75 µg/kg– (Reg. CE 1881/06) | | | |
| Deossinivalenolo / Deoxynivalenol | | Max 750 µg/kg– (Reg. CE 1881/06) | | | |
| Metalli pesanti (cadmio e piombo) / Heavymetals(cadmium and lead) | | Piombo/Leadmax 0,2 mg/kg – Cadmio/Cadmiummax 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06) | | | |
| Corpi estranei metallici e non metallici / Metal andnon metal foreignbodies | | Assenti / Absent | | | |
| OGM / GMO | | Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / Absent | | | |
| Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutritioninformation (averagevalues in 100 g) | | | | | |
| Valoreenergeticototale/Energy in kcal/kj | | 351 kcal – 1489kj | | | |
| Grassi / Fat | | 0,25 g | | | |
| Grassi saturi / Saturatedfat | | <0,1g | | | |
| Carboidrati/Carbohydrate | | 73,5 g | | | |
| Zuccheri/ Sugars | | 3,9 g | | | |
| Fibre / Fibre | | 3,0 g | | | |
| Proteine/ Protein | | 12,08 g | | | |
| Sodio-Sale /Sodium- Salt | | 0,002g/0,005g | | | |
| Caratteristiche organolettiche di presentazione / organolepticcharacteristics | | | | | |
| Aspetto / Look | | Ruvido /Semi-ruvido/Rough/semi-rough | | | |
| Sapore / Flavour | | Gradevole / pleasant | | | |
| Odore / Smell | | Gradevole / pleasant | | | |
| Tenuta alla cottura / Firmwhencooked | | Ottima / Excellent | | | |
| Aumento peso / WeightIncrease | | Buono / Good | | | |
| Sedimento / Sediment | | Basso / low | | | |
| Nerbo / Whip | | Ottimo / Excellent | | | |
| Collosità / Stickiness | | Nei limiti / belowlimits | | | |
| Altre informazione / Other information | | | | | |
| Consumatori sensibili / Vulnerable consumers | | Soggetti celiaci / celiac consumers | | | |
| Destinazione d'uso / Intended use | | Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento / Product for maincourses and for seasoning | | | |