



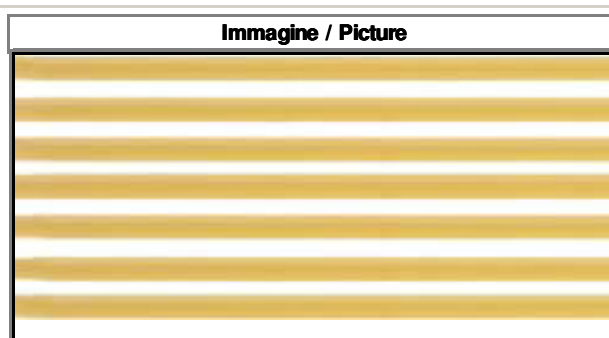
Descrizione prodotto / Product description	Miscela
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO - Valdigrano 500g	Valdi 11,5_2018s

N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
005	SPAGHETTI	LUNGA

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro ed acqua.
Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of durum wheat semolina and water.

Ingredienti / Ingredients	Origine / Origin
Semola di GRANO duro / Durum WHEAT semolina	Prodotto in Italia / Made in Italy Paese di coltivazione del grano: UE e non UE_Paese di Molitura: Italia

Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics	
- Aspetto / Aspect:	omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture
- Odore / Odour:	gradevole, farinaceo palatable, farinaceous
- Sapore / Taste:	gradevole, farinaceo palatable, farinaceous
- Rotture / Broken pieces:	max 3%
- Bottature / Cracks:	max 3%
- Formati estranei / Other pasta shape:	max 1%
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces:	max 3%



Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min	8
Conservabilità Mesi / Shelf life Months	36

Consevasione / Storage
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.

Dimensioni Prodotto / Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	1,65	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	--
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		120
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	260,00	Gr / dmq (+/- 5%)		1100

Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34
Grano tenero / Soft wheat:	< 3,00 %	PCR Real Time

Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Valore energetico / Energy:	1546 KJ / 365 Kcal	
Grassi / Fat:	1,5	g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,2	g
Carboidrati / Carbohydrate:	75	g
di cui zuccheri / of which sugars:	3,0	g
Fibra / Fibre:	2,5	g
Proteine / Protein:	11,5	g
Sale/salt:	<0,01	g

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics		
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g ISO	21528-2:2004
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05
Lieviti / Yeasts:	<100 ufc/g	ISO 21527-2

Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements	
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,2 ppm Deossinivalenolo DON: < 750 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 396/2005/UE / Under the limits stated by Reg. 396/2005/UE.
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TREATMENT: Assenti / Absent

Allergeni / Allergens:	Grano; può contenere tracce di soia/Wheat; may contain soy traces
-------------------------------	---