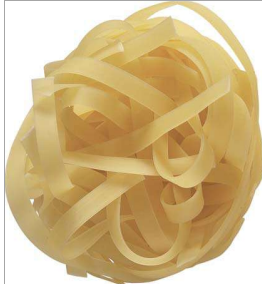


SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO			VALDI 12 SS_24NIDI		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
192vdg	TAGLIATELLE		NIDI		
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		Semola prodotta in Italia da grano UE e non UE Semolina milled in Italy; wheat from EU and extra EU			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture			
- 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		6			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
Conservazione / Storage					
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.					
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	68,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	0,90	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	5,8	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		4,5
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	--	g / dm³ (+/- 5%)		--
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy: 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins:	12 ± 0,5% ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5 g	
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui saturi / of which saturates:	0,4 g	
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72 g	
Grano tenero / Soft wheat:	< 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g	
			Fibra / Fibre:	3,0 g	
			Proteine / Protein:	12 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; Muffe / Moulds	<1000	ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb				
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 excrements.				
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 TRATMENT: Assenti / Absent				
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA,SENAPE ed UOVA / WHEAT; may contain SOY, MUSTARD and EGG traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					