

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Rev 3 |
| | Pasta di semola di grano duro | 15.10.2021 |
| | <i>Durum wheat semolina pasta</i> | Pagina 1 di 2 |

| SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SPECIFICATION | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marchio <i>Brand</i> | OROGIALLO |
| Formato <i>Shape</i> | I FUSILLI AL FERRETTO |
| Tempo di cottura <i>Cooking time</i> | 15 min |
| Pezzi x cartone <i>Piece of carton</i> | 12 x 500g |
| Codice EAN | 8015793001327 |
| Denominazione commerciale del prodotto <i>Product name</i> | Pasta di semola di grano duro <i>Durum wheat semolina pasta</i> |
| Ingredienti <i>Ingredients</i> | Semola di grano duro, acqua. <i>Durum wheat semolina, water.</i> |
| Allergeni <i>Allergens</i> | Grano (Reg. 1169/2011/EU). Può contenere soia e senape <i>Wheat (EU Reg. 1169/2011). May contains soy and mustard</i> |
| OGM <i>GMO</i> | Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) <i>Absents (CE reg. 1829-1830 del 2003)</i> |
| Termine minimo di conservazione <i>Shelf life</i> | 36 mesi <i>36 months</i> |
| Metodo di produzione <i>Processing method</i> | Impasto di semola e acqua, trafilazione o laminazione, essiccazione, confezionamento <i>Dought of semolina and water, trafilation or lamination, drying, packing</i> |
| Origine degli ingredienti <i>Origin of primary ingredients</i> | Paese di coltivazione del grano: UE e non UE <i>Wheat growing country: EU and non EU</i> Paese di molitura: Italia <i>semolina Milling country: Italy</i> |
| Caratteristiche chimico-fisiche / Physical and chemical characteristics | |
| Umidità <i>Moisture</i> | Max 12,5% (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Ceneri (% su s.s.) <i>Ash</i> | Max 0,90 (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Proteine <i>Proteins</i> | Min 10,5 (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Presenza di Grano tenero <i>Soft Wheat Presence</i> | Max 3% (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Acidità <i>Acidity</i> | Max 7 (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Aw <i>Water activity</i> | <0,5 |
| Limiti microbiologici / Microbiological limits | |
| Conta Microorganismi a 30°C <i>Microorganism Count at 30°C</i> | Max 10 ⁵ Ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C <i>Coagulase-positive staphylococci at 37°C</i> | Assenti /g <i>Absent/g</i> |
| Conta Escherichia coli B-glucuronidasi positivo | <10 UFC/g |
| Bacillus Cereus | <100 UFC/g |
| Contaminanti chimici / Chemical Contaminants | |
| Residui di pesticidi <i>Pesticide residues</i> | Entro i limiti stabiliti dal Regolamento CE 396/2005 e s.m.i. <i>Below limits set by EC Regulation 396/2005 e s.m.i.</i> |
| Aflatossina B1+ B2+G1 +G2 <i>Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2</i> | Max 4 ppb (reg. CE 1881/06) |
| Aflatossina B1 / Aflatoxin B1 | Max 2 ppb (reg. CE 1881/06) |
| Ocratossina A / Ochratoxin A | Max 3 ppb (reg. CE 1881/06) |
| Zearalenone/ Zearalenone | Max 75 µg/kg |
| Deossinivalenolo / Deoxynivalenol | Max 750 µg/kg |
| Metalli pesanti (piombo e cadmio) <i>Heavy metals (lead and cadmium)</i> | Piombo max 0,2 mg/kg - Cadmio max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06) <i>Lead max 0,2 mg/kg - Cadmium max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06)</i> |
| Corpi estranei metallici e non metallici <i>Metal and non metal foreignbodies</i> | Assenti <i>Absent</i> |
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average nutritional values per 100 g of product | |
| Valore energetico <i>Energy value</i> | 359 Kcal 1502 KJ |
| Grassi <i>Fats</i> | 0,6 g |
| di cui saturi <i>of which saturated</i> | 0,1 g |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Rev 3 |
| | Pasta di semola di grano duro | 15.10.2021 |
| | <i>Durum wheat semolina pasta</i> | Pagina 2 di 2 |

| | |
|-------------------------------------------|--------|
| Carboidrati <i>Carbohydrates</i> | 75.0 g |
| di cui zuccheri <i>of which sugars</i> | 3 g |
| Proteine <i>Proteins</i> | 13.5 g |
| Sale <i>Salt</i> | 0,02 g |

Caratteristiche organolettiche di presentazione / *Organoleptic characteristics of presentation*

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspetto / <i>Appearance</i> | Ruvido per pasta in bronzo / Liscio per paste laminate <i>Rough for bronze die pasta / smooth for laminated pasta</i> |
| Colore / <i>Colour</i> | Giallo / <i>Yellow</i> |
| Sapore / <i>Taste</i> | Aroma di grano/ Aroma of wheat, typical clean smell |
| Odore / <i>Smell</i> | Gradevole / <i>Pleasant</i> |
| Tenuta alla cottura/ <i>Resistance to cooking</i> | Buona / <i>Good</i> |
| Nerbo / <i>Whip</i> | Ottimo / <i>Excellent</i> |
| Collosità / <i>Stickiness</i> | Nei limiti / <i>belowlimits</i> |

Altre informazioni

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Consumatori sensibili <i>Sensible Consumers</i> | Soggetti celiaci e allergici alla soia e senape <i>Gluten sensitive subjects e allergic to soybeans and mustard</i> |
| Destinazione d'uso <i>Intended use</i> | Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento, adatto per l'alimentazione umana, ad eccezione dei consumatori sensibili e dei bambini fino a 3 anni. <i>Product suitable for the preparation of pasta dishes and suitable for any seasoning, suitable for human consumption, except for vulnerable consumers and children up to 3 years.</i> |
| Potenziali rischi legati ad uso improprio <i>Potential risks due to unintended use</i> | Possibile sviluppo d'infestanti a causa di una conservazione del pacchetto non ben chiuso e/o a temperatura elevata. Il prodotto non può essere consumato crudo, ma solo dopo cottura secondo le istruzioni indicate in etichetta. <i>Possible development of pests due to a maintenance of the package is not completely closed and/or high temperature. The product cannot be eaten raw, but only after cooking according to the instructions indicated on the label</i> |
| Modalità d'uso <i>How to use</i> | Cottura in acqua bollente secondo i minuti indicati sulla confezione <i>Cooking in boiling water for the minutes stated in the package</i> |
| Modalità di conservazione <i>Storage Instructions</i> | Conservare in luogo fresco e asciutto <i>Store in a cool and dry place</i> |
| Modalità di Trasporto <i>Transport</i> | Trasporto a temperatura ambiente in automezzi/container rispondenti ai requisiti igienici per il trasporto di prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004) <i>Ambient transportation in vehicles / Container meeting the hygiene requirements for the transport of foodstuffs (CE Reg. 852/2004)</i> |

Imballaggio/ *Packaging*

| | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Confezione primaria <i>Primary Packaging</i> | Film plastico in polipropilene neutro, accoppiato Film carta (PP CAST o PP COES + Carta Kraft) idonei al contatto con gli alimenti, secondo il DM 21/03/1973 e s.m.i. e il Regolamento 10/2011/EU e s.m.i. <i>Flexible plastic films, printed PP o neutral PP, duplex Flexible plastic and paper films</i> |
| Confezione secondaria <i>Secondary Packaging</i> | Cartone ondulato <i>Corrugated paper</i> |

Informazioni logistiche/ *Logistic info*

| | |
|--------------------|----|
| Cartoni per strato | 9 |
| Strati per pallet | 8 |
| Cartoni per pallet | 72 |