

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Rev 3

Pasta fresca di semola di grano duro

15.10.2021

Fresh Durum Wheat semolina pasta

Pagina 1 di 2

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SPECIFICATION

| | |
|---|--|
| Marchio <i>Brand</i> | OROGIALLO |
| Formato <i>Shape</i> | GLI STROZZAPRETI |
| Tempo di cottura <i>Cooking time</i> | 10-12 min |
| Pezzi x cartone <i>Piece of carton</i> | 12 x 500g |
| Codice EAN | 8015793001136 |
| Denominazione commerciale del prodotto <i>Product name</i> | Pasta fresca di semola di grano duro <i>Fresh Durum wheat semolina pasta</i> |
| Ingredienti <i>Ingredients</i> | Semola di grano duro e acqua <i>Durum wheat semolina and water</i> |
| Allergeni <i>Allergens</i> | Grano (Reg. 1169/2011/EU). Può contenere soia, senape e uovo <i>Wheat (EU Reg. 1169/2011). May contains soy, mustard and egg</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> | 130 giorni <i>130 days</i> |
| Metodo di produzione <i>Processing method</i> | Impasto di semola e acqua, trafilazione o laminazione, prima pastorizzazione, confezionamento, seconda pastorizzazione <i>Dought of semolina and water, trafilation or lamination, first pasteurization, packing, second pasteurization</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> | > 24% (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Acidità <i>Acidity</i> | < 7 (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Aw <i>Water activity</i> | 0.92 < Aw < 0.97 (DPR 187/2001 e s.m.i.) |
| Limiti microbiologici / Microbiological limits | |
| Carica batterica mesofila aerobia totale <i>Total bacteria mesophilic aerobic count</i> | Max 1 x 10 ⁶ UFC/g in 5 u.c. |
| Enterobatteri totali <i>Total enterobacteria</i> | Max 1x 10 ³ UFC/g in 5 u.c. |
| Stafilococchi coagulasi positivi <i>Staphylococcus coagulate positive</i> | Max 100 UFC /g in 5 u.c. |
| Salmonella | Assente in 25g / Absent in 25g su tutte le u.c. |
| Muffe / Moulds | Max 1x 10 ³ Ufc/g in 5 u.c. |
| 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 / <i>Aflatoxin B1</i> | Max 2 ppb (reg. CE 1881/06) |
| Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i> | Max 3 ppb (reg. CE 1881/06) |
| Zearalenone/ <i>Zearalenone</i> | Max 75 µg/kg |
| Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i> | 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> | 280 Kcal 1.172 KJ |
| Grassi <i>Fats</i> | 0,3 g |
| di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i> | 0,1 g |
| Carboidrati <i>Carbohydrates</i> | 59,3 g |
| di cui zuccheri <i>of which sugars</i> | 2,7 g |

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

| | |
|--|--|
| Proteine <i>Proteins</i> | 9,9 g |
| Sale <i>Salt</i> | 0,01 g |
| Caratteristiche organolettiche di presentazione / <i>Organoleptic characteristics of presentation</i> | |
| Aspetto / <i>Appearance</i> | Ruvido per paste trafile, liscio per paste laminate <i>Rough for bronze die pasta, smooth for laminated pasta</i> |
| Colore / <i>Colour</i> | Giallo chiaro / <i>Pale 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, senape e uovo <i>Gluten sensitive subjects e allergic to soybeans, mustard and egg</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 e/o muffe 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 and/or molds 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 frigorifero a +4°C <i>Keep refrigerated at +4°C</i> |
| Modalità di Trasporto <i>Transport</i> | Trasporto a temperatura refrigerata in automezzi/container rispondenti ai requisiti igienici per il trasporto di prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004) <i>Refrigerated transportation in vehicles / Container meeting the hygiene requirements for the transport of foodstuffs (CE Reg. 852/2004)</i> |
| Imballaggio/ <i>Packaging</i> | |
| Confezione primaria <i>Primary Packaging</i> | Film plastico in polipropilene stampato o neutro, accoppiato 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 suitable for food contact</i> |
| Confezione secondaria <i>Secondary Packaging</i> | Cartone ondulato <i>Corrugated paper</i> |

| | |
|--|----|
| Informazioni logistiche/ <i>Logistic info</i> | |
| Cartoni per strato | 10 |
| Strati per pallet | 7 |
| Cartoni per pallet | 70 |