
	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 19	Ed. 2	Rev. 01
	SCHEMA TECNICA/TECHNICAL SHEET		20.01.2016	
	TRICOLORE: Semola – pomodoro - origano/ TRICOLORS: Semolina – tomato – oregano		Pag. 1 of 3	

Pasta di semola di grano duro/Pasta of durum wheat semolina (DPR 187/2001)	
Ingredienti/Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Semola di grano duro/Durum wheat semolina ➤ acqua/water 12,5%
Pasta di semola di grano duro con pomodoro/Pasta of durum wheat semolina with tomato (DPR 187/2001)	
Ingredienti/Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Semola di grano duro/Durum wheat semolina ➤ Pomodoro disidratato/Dehydrated tomato 1,5% ➤ acqua/water 12,5%
Pasta di semola di grano duro con origano/Pasta of durum wheat semolina with oregano(DPR 187/2001)	
Ingredienti/Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Semola di grano duro/Durum wheat semolina ➤ Origano disidratato/Dehydrated oregano 2,5% ➤ acqua/water 12,5%
Metodo di produzione/ Production Method	Impasto di semola di grano duro ed acqua trafilata al bronzo, con essiccazione a bassa temperatura/Rough surface, typical of durum wheat semolina pasta extruded with bronze die, dried at low temperature
Presente nel prodotto l'allergene/ Present in the product the allergen	Glutine/Gluten (D. Lgs. 114/2006 as modified by D. Lgs. 178/2007)
Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche/ Processed in a plant that uses	Pesce/Fish

Formati/Shape	Tempo di cottura in minuti/ Cooking time in minutes
Fusilli	5-7

Caratteristiche chimiche sul prodotto finito/ Chemical characteristics of the finished product (DPR 187/2001)				
Parametro/ Parameter	Unità di misura/ Unit of measure	Valore/Value	Tolleranza/Tolerance	Metodo/Method
Umidità/Moisture	% (su sostanza secca/on dry matter)	12,50	≤12,50	Kett moisture detector
Ceneri/Ash	% p/p Su sostanza secca/ on dry matter	0,87	+ 0,03	Muffle furnace or AOAC 923.03/1923
Acidità/Acidity	Gradi su sostanza secca/Degree on dry matter	3	+ 2	Rapp IstiSan 1996/34 pag 227
Grano tenero/ Soft wheat	%	Assente/absent	< 3	MP – 1093/02

Caratteristiche microbiologiche sul prodotto finito / Microbiological characteristics of the finished product		
Parametro/Parameter	Valore/Value	Metodo/Method
Carica microbica totale/Total bacterial count (32°C)	<100000 ufc/1g	UNI EN ISO 4833/04
E. Coli	<10 ufc/1g	ISO 16649-2/01
Enterobatteri/Enterobacteria	<10 ufc/1g	ISO 21528-2/04
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus and other species)	<10 ufc/1g	UNI EN ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	Assente/absent in ufc/25 g	ISO 6579/02 COR 1/04
Anaerobi solfito riduttori/Sulphite reducing anaerobes	<10 ufc/1g	ISO 15213/03
Bacillus cereus	<10 ufc/1g	UNI EN ISO 7932/05
Muffe/Moulds	≤ 1000 ufc/1g	ISO 7954/87
Lieviti/Yeasts	≤ 1000 ufc/1g	ISO 7954/87

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 19	Ed. 2	Rev. 01
	SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET TRICOLORE: Semola – pomodoro - origano/ TRICOLORS: Semolina – tomato – oregano		20.01.2016	
			Pag. 2 of 3	

Residui di fitofarmaci / Residues of pesticides		
Parametro/Parameter	Valore/Value	Metodo/Method
Pesticidi/Pesticides	Limiti di legge/Limits law - (LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005)	UNI EN 15662:2009


Micotossine / Mycotoxin		
Parametro/Parameter	Valore/Value	Metodo/Method
Aflatoxin B1	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0529-R5/06
Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0529-R5/06
Ochratoxin A	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0028-R10/08
Zearalenone / ZEA	Max 75 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0082-R5/06
Deoxynivalenol / DON	Max 750 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0529-R5/06

Metalli pesanti / Heavy metal		
Parametro/Parameter	Parametro/Parameter	Parametro/Parameter
Metalli pesanti (cadmio e piombo)/ Heavy metal (cadmium and lead)	Piombo/Lead max 0,2 mg/kg Cadmio/Cadmium max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-1288-R5/09
Metalli e non metallic, corpi estranei/ Metallic and non-metallic foreign bodies	Assenti/Absent	

OGM	Assenti/Absent (reg. CE 1829-1830 del 2003)	MP-0456 - R6/03
Filth-Test AOAC 972.32/88	assenza di insetti vivi o morti e larve su 225 g; <= 35 frammenti di insetto su 225 g di prodotto; 0 frammenti di insetto con dimensioni superiori ai 600 micron; assenza di escrementi e peli di topo e peli o capelli umani./Absence of live or dead insects and larva; < 50 fragments of insect per 50g of product; 0 fragments of insect of dimensions greater than 600 microns; absence of mouse and human hair.	

Tabella nutrizionale/ Nutritional information	g per 100g prodotto non cotto (valori medi) / g per 100g uncooked product (average)
Energy kJ - kcal	1516 kJ – 357 kcal
Grassi/Fats (g)	1,6 g
di cui saturi/saturates (g)	0,4 g
trans	0 g
Carboidrati/Carbohydrates (g)	73 g
di cui zuccheri /sugars (g)	3,9 g
Fibre/Fibres (g)	2,3 g
Proteine /Proteins (g)	12 g
Sale/Salt (g)	0,01 g
Sodio/Sodium	0,004 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
 The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.
 Dati Analisi/Analysis data: N°13G03914_24.07.2013

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 19	Ed. 2	Rev. 01
	SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET TRICOLORE: Semola – pomodoro - origano/ TRICOLORS: Semolina – tomato – oregano		20.01.2016	
			Pag. 3 of 3	

Caratteristiche organolettiche/Organooleptic properties

Aspetto/Appearance	Ruvido, Semi-ruvido/Rough surface, typical of durum wheat semolina pasta extruded with bronze die
Sapore/Taste	Gradevole/Good
Odore/Smell	Gradevole/Good

Consumatori sensibili/ Sensitive consumers	Soggetti celiaci/Not suitable for gluten intolerants
Destinazione d'uso/Destination	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento/Product suitable for the preparation of first courses with favorite sauce
Modalità d'uso/Use	Cottura in acqua bollente salata (1 l per 100 g) per i minuti indicati sulla confezione /100 grams of pasta in 1 liter of boiling, salted water. Cook the pasta for the suggested cooking time than drain it and serve with favorite sauce
Modalità di conservazione/ Storing condition	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare /Store in a dry and fresh place at ambient temperature and clean (away from legumes, vegetables, rice, detergents, flavorings), possibly to protect from sunlight
Vita del prodotto/Shelf life	36 mesi, da consumarsi preferibilmente entro GG.MM.AAAA/ 36 months, Best Before DD.MM.YYYY
Lotto di produzione/Batch number	La data di scadenza identifica il lotto di produzione / The BBE date indicates the batch code number
Trasporto/Transport	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004)/ Vehicles cabs meeting hygiene requirements (Reg. CE 852/2004)

Imballaggio/Pack

<i>Imballo primario/First packing material</i> <2000g	Neutral Film OPP CLB 41/Neutral Film 52 XTCA/Polypropylene coextruded film
<i>Imballo primario /First packing material</i> >2 kg	Neutral Film PPL mm 830
Idoneità alimentare imballaggi: i materiali di confezionamento sono conformi alle leggi vigenti /Food use conformity of packing materials: packing materials are conform to the European laws and in particular to the (D.M. 21.03.1973, D.M. 123 dated 28.03.2003, D.Lgs. 108 dated 25.01.1992, Reg 1935/2004 CE, Reg. 10/2011)	

Il nostro prodotto, il suo confezionamento e tutti gli ingredienti usati nella preparazione, vengono effettuati nel rispetto della legislazione vigente. / Our product, its packaging and all ingredients used in the preparation are made in accordance with the in force law.

Data/Date: 20/01/2016	Emissione/Issue: HACCP Manager	Approvazione/Approval: Direction
------------------------------	---------------------------------------	---