

	Specifica Tecnica Prodotto Finito Pasta Semola Grano Duro Majora	ST PF S2 Ed. 1 Rev. 0 del 27/Gennaio/2014
--	---	---

Destinazione d'uso: pasta secca alimentare adatta per tutti i consumatori, eccetto per coloro che sono intolleranti al glutine (celiaci). Il prodotto è realizzato in uno stabilimento in cui si utilizza anche uovo.

Peso confezioni: 500 g, 1000 g, 3000g

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

Condizioni di stoccaggio: temperatura ambiente del magazzino (massimo 25°C). Conservare lontano da farina, riso, legumi secchi, luce diretta del sole e fonti di calore. Questo prodotto non presenta rischi specifici, ed è stabile nelle condizioni normali di temperatura ed umidità.

Condizioni di Trasporto: trasportare il prodotto con mezzi telonati, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo con altri prodotti alimentari è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate.

Tempo di conservazione: 36 mesi dalla data di confezionamento, se conservato in ambiente fresco ed asciutto.

Standard organolettici

Aspetto	vari (dipende dal formato)
Colore	giallo tipico di un prodotto ottenuto da semola di alta qualità
Sapore	tipico di grano
Tenuta	al dente al tempo di cottura indicato
Tempo di cottura	in funzione del formato

Requisiti di legge

Umidità	Ceneri	Proteine (Nx5,70)	Acidità espressa in gradi	Grano tenero
Max 12,50 %	Max 0,90 %	Min 10,50 %	Max 4	Max 3%

(*) il grado di acidità è espresso dal numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

	Specifica Tecnica Prodotto Finito Pasta Semola Grano Duro Majora	ST PF S2 Ed. 1 Rev. 0 del 27/Gennaio/2014
--	---	---

Etichetta nutrizionale elaborata secondo il Regolamento UE n°. 1169/2011

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g	Quantità media per 80g	% GDA 100 g	% GDA 80 g
Energia kJ/kcal	1498/353	1198/282	18	14
Grassi totali (g)	1	0,8	1	1
- acidi grassi saturi (g)	0,3	0,2	2	1
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-	-	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-	-	-	-
Carboidrati (g)	72	58	27	22
- zuccheri (g)	4	3,2	4	4
- polioli (g)	-	-	-	-
- amido (g)	-	-	-	-
Fibre (g)	3	2,4	12	10
Proteine (g)	12,50	10	25	20
Sale (g)	0,01	0,008	0	0

Standard Microbiologici

Parametro	Valore	Unità di misura
Carica Batterica Mesofila Totale	1000	u.f.c./g
Coliformi totali	100	u.f.c./g
Escherichia Coli	Inferiore a LQ	u.f.c./g
Muffe	100	u.f.c./g
Lieviti	100	u.f.c./g
Stafilococco A.	Inferiore a LQ	u.f.c./g
Bacillus Cereus	100	u.f.c./g
Salmonella	Assente	25 grammi

Micotossine, OGM e antiparassitari

Parametro	Valore	Unità di misura
DON (Deossinivalenolo)	750	ppb
ZEA (Zearalenone)	75	ppb
Aflatossina B1	2	ppb
Aflatossina (B1+B2+G1+G2)	4	ppb
Ocratossina A	3	ppb
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti)	
Antiparassitari	Nei limiti di legge	

	Specifica Tecnica Prodotto Finito Pasta Semola Grano Duro Majora	ST PF S2 Ed. 1 Rev. 0 del 27/Gennaio/2014
--	---	---

Metalli Pesanti

Parametro	Valore	Unità di misura
Piombo	< 0,20	ppm
Cadmio	< 0,20	ppm

Dichiarazione allergeni

Contiene glutine proveniente da grano

Prodotto in uno stabilimento che produce pasta all'uovo

Imballaggio:

Imballaggio primario:

Polipropilene

Imballaggio secondario:

Cartone

Il prodotto non presenta rischi di alcun genere.