

Valdigrano di Flavio Pagani	SCHEDA TECNICA PASTA di SEMOLA di GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	ST bio VdG rev. 02 del 15/05/2008
--	---	--------------------------------------

DESCRIZIONE DESCRIPTION
Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua/ <i>Product obtained from the drawing, lamination and consequent drying of dough prepared with durum wheat semolina from organic agriculture and water</i>

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ITEM'S CHARACTERISTICS			
aspetto/ <i>aspect</i>	omogeneo, frattura vitrea/ <i>homogeneous, vitreous fracture</i>	bottature/ <i>cracks</i>	max 5%
odore/ <i>odour</i>	gradevole, farinaceo/ <i>palatable, farinaceous</i>	formati estranei/ <i>other pasta shape</i>	max 1%
sapore/ <i>taste</i>	gradevole, farinaceo/ <i>palatable, farinaceous</i>	pezzi deformati/ <i>misshapen pasta pieces</i>	max 5%
rottore/ <i>broken pieces</i>	max 3%	conservabilità - mesi/ <i>shelf life - months</i>	36
conservare in luogo fresco ed asciutto/ <i>store in a cool and dry place</i>			

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS							
umidità/ <i>moisture</i>	max	12,50%	DM 27/05/85	acidità/ <i>acidity</i>	max	4°	Rapp. ISTISAN 98/34
proteine/ <i>proteins</i>	min	12,00%	ss/dry matter DM 23/07/94	grano tenero/ <i>soft wheat</i>	max	3,00%	DM 29/10/79
ceneri/ <i>ashes</i>	max	0,90%	ss/dry matter DM 21/09/67				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS				
Carica batterica mesofila/ <i>total aerobic mesophilic count</i>	<	100.000	ufc/g	ISO 10981:2002
Coliformi totali / <i>Total coliforms</i>			absent/1g	ISO 4832:2005
Enterobacteriaceae	<	10	ufc/g	ISO 21528-2:2004
Staphylococcus Aureus	<	10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-1 :2004
Bacillus Cereus	<	10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2004
Salmonella		assente/ <i>absent</i>	25 g	ISO 6579:2002
Lieviti/ <i>Yeasts</i>	<	10	ufc/g	NF EN ISO 7954:1987
Muffe/ <i>moulds</i>	<	100	ufc/g	NF EN ISO 7954:1987

REQUISITI DI SALUBRITA' HEALTH AND SAFETY REQUIREMENTS					
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Pb</i>	<	0,2	ppm	Filtration test (AOAC 972.32 XV Ed.)	max 50 frammenti di insetto/50g;
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Cd</i>	<	0,1	ppm		assenza di peli ed escrementi di
Deossinivalenolo DON	<	750	ppb		roditori; <i>max 50 insect fragments/50g no</i>
Zearalenone	<	75	ppb		<i>rodent's hair or excrement</i>
Ocratossina	<	3,0	ppb	Antiparassitari/ <i>pesticides</i> (UNI EN 12393:1999)	nei limiti stabiliti dalla Reg. CE
Aflatossina (B1)	<	2,0	ppb		834/2007 ; under the limits stated by
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	<	4,0	ppb		Reg. CE 834/2007

ALLERGENI ALLERGENS	
Glutine/Wheat gluten	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g PASTA					
Valore energetico/ <i>Energetic value</i>	356,3 Kcal	1512,4 KJ	Lipidi/ <i>fats</i>	1,5	g
Carboidrati/ <i>carbohydrates</i>	73,2	g	di cui saturi/ <i>of which saturated fat</i>	0,24	g
di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i>	3,8	g	Fibra/ <i>fiber</i>	2,5	g
Proteine/ <i>proteins</i>	12,5	g	Sodio/ <i>sodium</i>	0,003	g