SCHEDA TECNICA	VALDIGRANO PASTA	ST	01/01/13

Descrizione prodotto / Product description	Miscela
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	BIO

N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
037	MINI CONCHIGLIE	CORTA

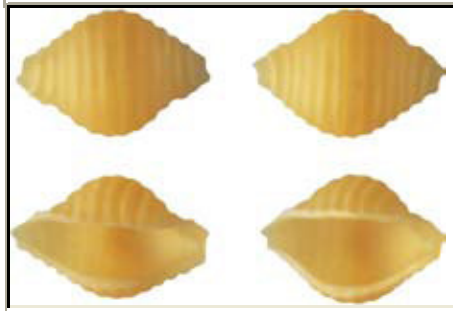
Descrizione / Description

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua.
Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.

Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics

- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea / homogeneous, vitreous fracture
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo / palatable, farinaceous
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo / palatable, farinaceous
- Rotture / Broken pieces: max 3%
- Bottature / Cracks: max 3%
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%

Immagine / Picture



Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min	10
Conservabilità Mesi / Shelf life Months	36

Consevazione / Storage

Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Store in a cool and dry place.

Dimensioni Prodotto / Size

Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	18,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	1,00
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,25
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	7,00	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		290
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	10,00	Gr / dmq (+/- 5%)		480

Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics

Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85
Proteine / Proteins:	min 11,50 ± 0,5 % ss	AOAC 992.23 1992
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 98/34
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 98/34
Grano tenero / Soft wheat:	< 3,00 %	PCR Real Time

Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product

Valore energetico / Energy:	1516 KJ / 358 Kcal	
Lipidi / Fat:	1,5	g
di cui saturi / of which saturates:	0,3	g
Carboidrati / Carbohydrate:	73	g
di cui zuccheri / of which sugars:	3,0	g
Fibra / Fibre:	3,0	g
Proteine / Protein:	11,5	g
Sale/Salt:	0,1	g

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics

Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi 30°C / Coliforms 30°C:	<10 ufc/g	ISO 4832:2006
E. Coli:	assente/absent 1g	ISO 16649-2:2001
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g ISO	21528-2:2004
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2004
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05
Lieviti / Yeasts:	<10 ufc/g	NF V08-059 2002
Muffe / Moulds:	<100 ufc/g	NF V08-059 2002

Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements

Metalli Pesanti / Heavy Metals -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm
Micotossine/Micotoxins -	Deossinivalenolo DON: < 750 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb
Filth test (AOAC 972.32 Ed. 18):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no rodent's hair or escrements.
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dalla Reg. CE 834/2007 / Under the limits stated by Reg. CE 834/2007.

Allergeni / Allergens:	Glutine / Wheat gluten