


<b>Valdigrano di Flavio Pagani</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b> PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA	ST mini rev. 00 - 25/06/2010
--	---	---------------------------------

n° formato/nome commerciale <i>item number/item name</i>	<b>061</b>	<b>MINI FUSILLI BIO</b>
---	------------	-------------------------

DESCRIZIONE DESCRIPTION
Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro ed acqua/ <i>Product obtained from the drawing and consequent drying of dough prepared with durum wheat semolina 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 3%
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 3%
rotture/ <i>broken pieces</i>	max 3%	tempo di cottura - minuti/ <i>cooking time - minutes</i>	<b>6</b>
conservare in luogo fresco ed asciutto/ <i>store in a cool and dry place</i>		conservabilità - mesi/ <i>shelf life - months</i>	<b>36</b>

DIMENSIONI PRODOTTO SIZE		
lunghezza/ <i>length</i>	22,0 mm ± 5%	 <p style="text-align: center;"><i>immagine del prodotto</i></p>
larghezza/ <i>widths</i>	-- mm	
diametro esterno/ <i>external diameter</i>	7,50 mm ± 5%	
diametro interno/ <i>internal diameter</i>	— mm	
spessore/ <i>thickness</i>	0,85 mm ± 5%	
diametro foro	-- mm	

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	11,50%	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>	<	50.000	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>	max	0,2 ppm	Filtrazione (AOAC 972.32 XV Ed.)
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Cd</i>	max	0,1 ppm	
Deossinivalenolo DON	max	750 ppb	
Zearalenone	max	75 ppb	Antiparassiti/ <i>pesticides</i> (UNI EN 12393:1999)
Ocratossina	max	3 ppb	
Aflatossina (B1)	max	2 ppb	
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	max	4 ppb	
			max 50 frammenti di insetto/50g; assenza di peli ed escrementi di roditori; <i>max 50 insect fragments/50g no rodent's hair or excrement</i>
			nei limiti stabiliti dalla Reg. CE 834/2007 ; <i>under the limits stated by Reg. CE 834/2007</i>

ALLERGENI ALLERGENS	
Glutine/Wheat gluten	

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g PASTA (Dir 2008/100/CE)				
Valore energetico/ <i>Energy</i>	363 Kcal	1538 Kj	Lipidi/ <i>fats</i>	1,5 g
Carboidrati/ <i>carbohydrate</i>	74,0 g		di cui saturi/ <i>of which saturated fat</i>	0,2 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	3,0 g		monoinsaturi/ <i>monounsaturated fat</i>	0,1 g
Proteine/ <i>protein</i>	12,0 g		polinsaturi/ <i>polyunsaturated fat</i>	0,7 g
Fibra/ <i>fibres</i>	2,5 g		Sodio/ <i>sodium</i>	0,0 g