

SCHEMA TECNICA

ST

01/01/11

Descrizione prodotto / Product description

Miscela

PASTA di SEMOLA di GRANO DURO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

BIO

N° Fto / Item Number

Nome formato / Item name

Categoria

105

RISONE BRONZO

PASTINA

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

11

Conservazione / Storage

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

Conservabilità Mesi / Shelf life Months

36

Dimensioni Prodotto / Size

Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	0,85	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	--
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Heights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces / 100g (+/- 5%)		2700
Lunghezza taglio / Cut Length (+/- 5%)	mm	1,85	Gr / dmq (+/- 5%)		800

Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics

Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product (DIR 2008/100/CE)

Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy:	358 Kcal / 1516 Kj
Proteine / Proteins:	min 11,50 ± 0,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Carboidrati / Carbohydrate:	73 g
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 98/34	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 98/34	Proteine / Protein:	11,5 g
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	Lipidi / Fat:	1,5 g
			di cui saturi / of which saturates:	0,3 g
			Fibra / Fibre:	3,0 g
			Sodio / Sodium:	<0,005 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
Filth test (AOAC 972.32 Ed. 18):	Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb
Antiparassitari / Pesticides:	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 excrement.
	Nei limiti stabiliti dalla Reg. CE 834/2007 / Under the limits stated by Reg. CE 834/2007.

Allergeni / Allergens

Glutine / Wheat gluten