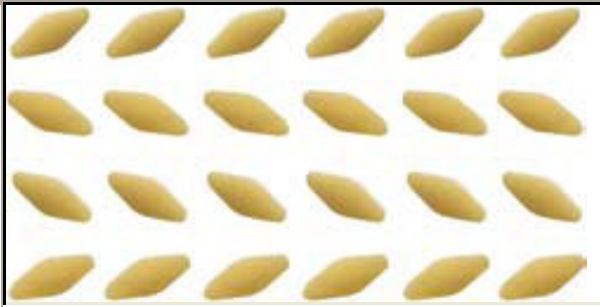


Descrizione prodotto / Product description		Miscela
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA		BIO
N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
104	SEMI DI CICORIA	PASTINA
Descrizione / Description		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola 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		Immagine / Picture
- 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%		
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		8
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36
		Conservazione / Storage
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.
Dimensioni Prodotto / Size		
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%) mm		2,50
Diametro int / Int diameter (+/- 5%) mm		--
Altezza / Hights (+/- 5%) mm		6,40
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%) mm		1,60
Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm		--
Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm		--
N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		5000
Gr / dmq (+/- 5%)		840
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product
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: < 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 - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 750 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb
Filt 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 excrement.
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dalla Reg. CE 834/2007 / Under the limits stated by Reg. CE 834/2007.

Allergeni / Allergens:

Glutine / Wheat gluten