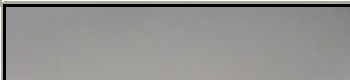


Descrizione prodotto / Product description		Miscela
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA		BIO
N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
276	STROZZAPRETI BRONZO	CORTA

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		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	9	Consevasione / Storage
Conservabilità Mesi / Shelf life Months	36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.

Dimensioni Prodotto / Size						
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)		mm	7,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm		1,10
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)		mm	3,80	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm		--
Altezza / Hights (+/- 5%)		mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		100
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)		mm	38,00	Gr / dmq (+/- 5%)		475

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
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 excrements.
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dalla Reg. CE 834/2007 / Under the limits stated by Reg. CE 834/2007.

Allergeni / Allergens:

Glutine / Wheat gluten