

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

N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
144i	PENNE INTEGRALI	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	Consevezione / 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	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%)	
Lunghezza taglio / Cut Length (+/- 5%)	mm	Gr / dmq (+/- 5%)	

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 Proteine / Proteins: min 12 ± 0,5 % ss AOAC 992.23 1992 Ceneri / Ashes: min 1,4% max 1,80 % ss Rapp. ISTISAN 98/34 Acidità / Acidity: max 6° Rapp. ISTISAN 98/34 Grano tenero / Soft wheat: < 3,00 % PCR Real Time	Valore energetico / Energy: 1480 KJ/ 350 Kcal Lipidi / Fat: 2,2 g di cui saturi / of which saturates: 0,4 g Carboidrati / Carbohydrate: 67 g di cui zuccheri / of which sugars: 3,2 g Fibra / Fibre: 7,0 g Proteine / Protein: 12,0 g sale/salt: 0,01 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 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
-------------------------------	------------------------