

Referenza: 93 Mezzane pasta all'uovo linea catering biologico.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	U.M. VAL. RIF.	STANDARD		VALORE RISCONTRATO	METODI D'ANALISI LAB.INT.
		INTERNO	DI LEGGE		
UMIDITÀ 130°C	%	<= 12,50 *		11	PL09 D.M.P.A.23/07/94
CENERI A 550 °C	% s.s.	max 1,1 per 4 uova/Kg di semola*		0.88	PL02 ISO2171 Luglio1993
AZOTO KJELDAHL TOTALE (N per 5,70)	% s.s.	min 12,50 *		14	PL08 D.M.P.A.23/07/94
ACIDITÀ in gradi	s.s.	max 5 *		4	PL01 metodo ufficiale italiano
ESTRATTO ETereo	% s.s.	min 2,80 *		2.90	PL05
STEROLI	% s.s.	min 0,145 *		0.150	PL12 D.M.P.A.23/07/94
AFLATOSSINE (B1,B2,G1,G2) OCRATOSSINA	in 25 g	Limiti REG.CE n°1881/2006			
RESIDUI DI FITOFARMACI	ppm	< 0.01 ppm **			
INDICE DI GIALLO b	Minolta CR-300			28	PL03
INDICE DI LUMINOSITA' L	Minolta CR-300			/	PL03
FILTH TEST					
FRAMMENTI INSETTI	in 50 g	20	D.M.12-01-99		
INSETTI VIVI	in 50 g	assenti			
PELI DI RODITORE	in 50 g	assenti			
CORPI ESTRANEI	in 50 g	Assenti			

(*)D.P.R. n° 187 del 09-02-01

(**) Reg.CE 834/2007

Ingredienti: semola di grano duro da agricoltura biologica, uovo biologico (20%)

Origine ingredienti : origine Italia 100%

Shelf-life : 24 mesi

TMA: entro il 75% della vita del prodotto

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto:

Energia

Kcal = 354.9 corrispondenti a Kj = 1504.2 dei quali:

Proteine g 13.3 in Kcal = 53.2 in Kj = 226.1

Carboidrati g 68 in Kcal = 272 in Kj = 1156

Grassi totali g 3.3 in Kcal = 29.7 in Kj = 122.1

Colesterolo tot.= 108 mg

Grassi saturi tot. = 1.5 g

Sodio = 35 mg

Fibra come cellulosa = 3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	U.M. VAL. RIF.	STANDARD		VALORE MEDIO INTERNO	METODI D'ANALISI LAB.INT.
		INTERNO	DI LEGGE		
CARICA MICROBICA TOTALE	u.f.c./g	< 10 ⁴	< 10 ⁴ in 3 uc* < 10 ⁶ in 2 uc* (1)	300	<input type="checkbox"/> PL20 OM 11/10/78 <input type="checkbox"/> PL21 Petrifilm
COLIFORMI TOTALI	u.f.c./g	< 10		< 10	<input type="checkbox"/> PL23 su terreno VRBA <input type="checkbox"/> PL22 Petrifilm
COLIFORMI FECALI	u.f.c./g	< 10		< 10	PL23 su terreno VRBA
ESCHERICHIA COLI	u.f.c./g	< 10		< 10	<input type="checkbox"/> PL25 su terreno VRBA+MUG <input type="checkbox"/> PL24 Petrifilm
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVA (STAFILOCOCCUS AUREUS)	u.f.c./g	< 10	< 10 ² in 3 uc* < 10 ³ in 2 uc* (1)	< 10	PL29 ISO 6888-1 1999
STAFILOCOCCI COAGULASI NEGATIVA	u.f.c./g	< 1000		< 10	PL29 ISO 6888-1 1999
CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI	u.f.c./g	< 10			
LIEVITI	u.f.c./g	< 100		10	PL28 Petrifilm
MUFFE	u.f.c./g	< 100		10	PL28 Petrifilm
SALMONELLA	in 25 g	ASSENTE	Assente (1)	ASSENTE	PL30 Salmosyst Merck

Dichiarazione OGM

Il Pastificio Andalini Srl dichiara che ogni materia prima utilizzata non è soggetta a presenza di Organismi Geneticamente Modificati

Dimensioni Formato:	Mezzane uovo 93	
Spessore cartella sul secco	mm	0.95 ± 0.05
Larghezza tagliatella	mm	2 fili alternati rispettivamente di 4.2 mm e 5.4 mm
Lungh. Taglio sul secco :	mm	300 ± 5
Caratteristiche sensoriali		
colore	/	giallo chiaro caratteristico della semola di grano duro
odore	/	caratteristico del grano
struttura	/	solida senza fratture o segni evidenti
rotture	%	≤ 5

Foto formato

Dichiarazione allergeni per pasta all'uovo

Allergene	presenza	Può contenere tracce	assenza
Latte e derivati			X
Proteine del latte			X
Lattosio			X
Uova e derivati	X		
Proteine di soia			X
Olio di soia			X
Lecitina di soia			X
Farina di soia			X
Glutine	X		
cereali contenenti glutine e derivati	X		
Amido di frumento			X
sciroppo di glucosio da frumento e derivati			X
grano saraceno			X
Pesce e derivati			X
crostacei e derivati			X
Frutti di mare e molluschi			X
Mais			X
Cacao			X
Frutta in guscio			X
Olio da frutta in guscio			X
Arachidi e derivati			X
Olio di arachide			X
semi di sesamo e derivati			X
Olio di sesamo			X
Glutammato			X
SO ₂ and sulphites > 10 ppm/SO ₂ e solfiti > 10 ppm			X
Acido benzoico (E210 t/m E219)			X
coloranti azotati			X
Tartrazine (E102)			X
Carne bovina			X
Carne suina			X
Pollame			X
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)			X
Senape e derivati			X
Lievito di birra			X

TEMPI DI COTTURA

Mezzane F.93 BIO Kg 5

5 minuti espresso / Precottura 2 + 1 minuti

Tipologia di confezionamento

- 5 Kg cellophane (in polipropilene PP alimentare) neutro disposti in cartone

ARTICOLO	N° FORMATO	DESCRIZIONE	EAN PACCHETTO	EAN CARTONE	N° SACCHI PER STRATO	N° STRATI	N° SACCHI PER PALLET
A093#Y151801	93	Tagliatelle	-	8008653151829	9	3	27

Diciture impresse sull'etichetta cartone

- Denominazione prodotto
- Numero e nome referenza
- Ingredienti
- Produttore
- Numero di autorizzazione alle produzioni biologiche
- Scadenza

**Controllato e Certificato da
CCPB**

www.ccpb.it - info@ccpb.it

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF

IT BIO CPB

Operatore controllato n° 7250

Prodotto Biologico

Michele Battaglia

Quality Manager

Responsabile Sistema Qualità

Pastificio Andalini Srl

Tel. Diretto: 0039 051 685 6 586

Fax: 0039 051 685 6 501

e-mail: m.battaglia@andalini.it