

Referenza: 12 Corallini pasta di semola di grano duro linea catering biologico.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	U.M. VAL. RIF.	STANDARD		VALORE MEDIO 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 0.90*		0.87	PL02 ISO2171 Luglio1993
AZOTO KJELDAHL TOTALE (N per 5,70)	% s.s.	min 10,50 *		12	PL08 D.M.P.A.23/07/94
ACIDITÀ in gradi	s.s.	max 4 *		3	PL01 metodo ufficiale italiano
RESIDUI DI FITOFARMACI	ppm	< 0.01 ppm **			
AFLATOSSINE (B1,B2,G1,G2) OCRATOSSINA	in 25 g	Limiti REG.CE 1881/2006			
INDICE DI GIALLO b	Minolta CR-300			24	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

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:	
Valore Energetico/Energy	Kcal 357 KJ 1516
Proteine/Protein	12,00 g
Carboidrati/Carbohydrate	75 g
Grassi/Fat	1,0 g

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

Dichiarazione OGM

Il Pastificio Andalini S.p.A.dichiara che ogni materia prima utilizzata non è soggetta a presenza di Organismi Geneticamente Modificati

Dimensioni Formato:	Corallini semola 012	
Spessore cartella sul secco	mm	0.90 ± 0.05
Lungh. Taglio sul secco :	mm	3 ± 1
Diametro:	mm	2
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 di semola di grano duro

Allergene	presenza	Può contenere tracce	assenza
Latte e derivati			X
Proteine del latte			X
Lattosio			X
Uova e derivati		x	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

Corallini BIO Kg 5

5 minuti espresso / Precottura 2 + 1 minuti

Tipologia di confezionamento

- 5 Kg cellophane (in polipropilene PP alimentare) neutro a soffietto o cuscino disposti in carton-box

ARTICOLO	N° FORMATO	DESCRIZIONE	EAN PACCHETTO	EAN CARTONE	N° SACCHI PER STRATO	N° STRATI	N° SACCHI PER PALLET
A012#B150801	12	Corallini	-	-	12	12	144

Diciture impresse sul cellophane neutro

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

**CARTON BOX**

Michele Battaglia
Quality Manager
Responsabile Sistema Qualità
Pastificio Andalini S.p.A.
Tel. Diretto: 0039 051 685 6 586
Fax: 0039 051 685 6 501
e-mail: m.battaglia@andalini.it