

Referenza: 18 Quadretti 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 i 2/3 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	☐ PL20 OM 11/10/78 ☐ PL21 Petrifilm
COLIFORMI TOTALI	u.f.c./g	< 10		< 10	☐ PL23 su terreno VRBA ☐ PL22 Petrifilm
COLIFORMI FECALI	u.f.c./g	< 10		< 10	PL23 su terreno VRBA
ESCHERICHIA COLI	u.f.c./g	< 10		< 10	☐ PL25 su terreno VRBA+MUG ☐ 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 S.p.A. dichiara che ogni materia prima utilizzata non è soggetta a presenza di Organismi Geneticamente Modificati

Dimensioni Formato:	Quadretti uovo 018	
Spessore cartella sul secco	mm	1.0 ± 0.05
Lungh. Taglio lato sul secco :	mm	5 ± 1
Caratteristiche sensoriali		
colore	/	giallo chiaro caratteristico della semola di grano duro
odore	/	caratteristico del grano e delle uova
struttura	/	solida senza fratture o segni evidenti
rottture	%	≤ 5

Foto formato



Dichiarazione allergeni

Sostanza		Pasta di semola		Pasta all'uovo	
		si	no	si	no
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☒	☐	☒	☐
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☒	☐	☒
3	Uova e prodotti a base di uova	☐	☒	☒	☐
4	Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	☐	☒
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	☐	☒
6	Soia e prodotti a base di soia	☐	☒	☐	☒
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	☐	☒	☐	☒
8	Frutta a guscio e prodotti derivati	☐	☒	☐	☒
9	Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☒	☐	☒
10	Senape e prodotti di senape	☐	☒	☐	☒
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	☐	☒	☐	☒
12	Anidride solforosa e solfiti > a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	☐	☒	☐	☒
13	Lupini e derivati	☐	☒	☐	☒
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☒	☐	☒

TEMPI DI COTTURA

Quadrettini F.18 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
A018#Y150801	18	Quadretti	8008653001469	8008653001469	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

ALLEGATO ALLE SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO

documento riservato Pastificio Andalini S.p.A.

Rev 0

PAG. 1 DI 1

Direttiva CE 2003/89

Il Pastificio Andalini dichiara che nei suoi prodotti :

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica
- Pasta all'uovo
- Pasta all'uovo da agricoltura biologica

Non vi sono ingredienti o aromi o derivati presenti nella tabella sotto-riportata se non quelli contrassegnati.

Sostanza		Pasta di semola		Pasta all'uovo	
		si	no	si	no
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☒	☐	☒	☐
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☒	☐	☒
3	Uova e prodotti a base di uova	☐	☒	☒	☐
4	Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	☐	☒
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	☐	☒
6	Soia e prodotti a base di soia	☐	☒	☐	☒
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	☐	☒	☐	☒
8	Frutta a guscio e prodotti derivati	☐	☒	☐	☒
9	Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☒	☐	☒
10	Senape e prodotti di senape	☐	☒	☐	☒
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	☐	☒	☐	☒
12	Anidride solforosa e solfiti > a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	☐	☒	☐	☒
13	Lupini e derivati	☐	☒	☐	☒
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☒	☐	☒

Cento lì 02/10/2014

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

Andalini
pasta dal 1956