



Pastificio Andalini S.r.l.

## SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

Rev . 11-2011

CODICE PBC

PAG. 1 DI 5

**Referenza: 66 Chifferini rigati pasta di semola di grano duro linea catering biologico.**

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE          |         | U.M.<br>VAL. RIF. | STANDARD                   |          | VALORE MEDIO<br>RISCONTRATO | METODI D'ANALISI<br>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<br>(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<br>italiano |
| RESIDUI DI FITOFARMACI                   |         | ppm               | < 0.01 ppm **              |          |                             |                                   |
| AFLATOSSINE (B1,B2,G1,G2)<br>OCRATOSSINA |         | in 25 g           | Limiti<br>REG.CE 1881/2006 |          |                             |                                   |
| INDICE DI GIALLO b                       |         | Minolta<br>CR-300 |                            |          | 24                          | PL03                              |
| INDICE DI LUMINOSITA' L                  |         | Minolta<br>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   |



Pastificio Andalini S.r.l.

## SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

Rev . 11-2011

CODICE PBC

PAG. 2 DI 5

| 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<br><input type="checkbox"/> PL21 Petrifilm         |
| COLIFORMI TOTALI                                       | u.f.c./g       | $< 10$           | <input type="checkbox"/> PL23 su terreno VRBA<br><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<br><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 Srl dichiara che ogni materia prima utilizzata non è soggetta a presenza di Organismi Geneticamente Modificati



**Pastificio Andalini S.r.l.**

## SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

Rev . 11-2011

CODICE PBC

PAG. 3 DI 5

| <b>Dimensioni Formato:</b>          | <b>CHIFFERINI RIGATI semola 8066</b> |                                                                |
|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Spessore cartella sul secco</b>  | mm                                   | <b>1.20 ± 0.05</b>                                             |
| <b>Spessore rigo sul secco:</b>     | mm                                   | <b>1.40 ± 0.05</b>                                             |
| <b>Lungh. Taglio sul secco :</b>    | mm                                   | <b>25 ± 3</b>                                                  |
| <b>Diametro:</b>                    | mm                                   | <b>12</b>                                                      |
| <b>Numero e disposizione righe:</b> | n°                                   | <b>28 dritte</b>                                               |
| <b>Caratteristiche sensoriali</b>   |                                      |                                                                |
| <b>colore</b>                       | /                                    | <b>giallo chiaro caratteristico della semola di grano duro</b> |
| <b>odore</b>                        | /                                    | <b>caratteristico del grano</b>                                |
| <b>struttura</b>                    | /                                    | <b>solida senza fratture o segni evidenti</b>                  |
| <b>rottture</b>                     | %                                    | <b>≤ 5</b>                                                     |
|                                     |                                      |                                                                |

**Foto formato**





Pastificio Andalini S.r.l.

## SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

Rev . 11-2011

CODICE PBC

PAG. 4 DI 5

### 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 <sub>2</sub> and sulphites > 10 ppm/SO <sub>2</sub> 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

CHIFFERINI RIGATI F.66 BIO Kg 5

8 minuti espresso / Precottura 3 + 1 minuti



Pastificio Andalini S.r.l.

## SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

Rev . 11-2011

CODICE PBC

PAG. 5 DI 5

### 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 |
|--------------|------------|--------------------|---------------|---------------|----------------------|-----------|----------------------|
| A066#B150801 | 66         | Chifferini rigarti | -             | 8008653155667 | 8                    | 8         | 64                   |

### Diciture impresse sul cellophane neutro

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

**Controllato e Certificato da**  
CCPB

[www.ccpb.it](http://www.ccpb.it) - [info@ccpb.it](mailto:info@ccpb.it)

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF

IT BIO CPB

Operatore controllato n° 7250

Prodotto Biologico

### CARTON BOX



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](mailto:m.battaglia@andalini.it)

