

Libera Terra Mediterraneo soc. consortile s.r.l	SCHEDA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA	Rev. 0 Del: maggio 2011
--	---	-------------------------------

CARATTERISTICHE TECNICHE	
PRODOTTO	Pasta di semola di grano duro biologico
DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto dalla trafilazione e essiccazione a temperature moderate di impasti di semola di grano duro biologico ed acqua
INGREDIENTI	Semola di grano duro biologico, acqua
SHELF LIFE	36 mesi
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE, MICROBIOLOGICHE	
Caratteristiche ORGANOLETTICHE	Colore: giallo intenso Odore: gradevole, caratteristico del grano Sapore: caratteristico del grano Retrogusto: assente Rotture: frammenti con lunghezza < 1/2 spaghetti ≤ 3% Bottatura: assente
Caratteristiche CHIMICHE	Umidità: 11.00 - 12.50 %s.s. Ceneri: 0.70 - 0.90 %s.s. Cellulosa: 0.20 - 0.45 % Sostanze azotate: (N x 5,70) 10,50 - 13,00 % Pesticidi: assenti
Caratteristiche MICROBIOLOGICHE	CBT: < 50.000 Ufc/g Lievit e muffe: < 1.000 Ufc/g Coliformi spp: < 100 Ufc/g Staphylococcus: < 25 Ufc/g Salmonellae: assente in 25 g
Requisiti di SALUBRITA'	Antiparassitari conformi al Reg CE 396/05 e succ. mod. Aflatossina B1 + B2 + G1 + G2: < 4 µppb (Reg. CE 1881/06) Aflatossina B1: < 2 ppb (Reg. CE 1881/06) Ocratossina: < Max 3 ppb (Reg. CE 1881/06) Deossinivalenolo: < 750 ppb (Reg. CE 1881/06) Metalli pesanti: Piombo < 0,2 ppb Cadmio < 0,1 ppb Corpi estranei metallici e non metallici Assenti Filth TEST: < 50 frammenti di insetto / 50g, assenza di peli ed escrementi di roditore OGM Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
Valore Energetico: 350 kcal / 1485 kj Proteine: 12.1 g Carboidrati: 72 g di cui zuccheri: 2.60 g Grassi: 1.50 g di cui saturi: 0.40 g Fibra 2.50 g Sodio 0.002g	

Libera Terra Mediterraneo soc. consortile s.r.l	SCHEMA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA	Rev. 0 Del: maggio 2011
--	--	-------------------------------