

Referenza: AHB063#01150801 PENNE INTEGRALI BIO ITA ANDALINI KG 5
(63 Penne rigate pasta di semola integrale di grano duro Biologico)

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | U.M. VAL. RIF. | STANDARD | |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------|
| | | INTERNO | DI LEGGE |
| UMIDITÀ 130°C | % | <= 12,50 * | |
| CENERI A 550 °C | % s.s. | Min 1.40 Max 1.80* | |
| AZOTO KJELDAHL TOTALE (N per 5,70) | % s.s. | min 11,50 * | |
| ACIDITÀ in gradi | s.s. | max 6 * | |
| RESIDUI DI FITOFARMACI | ppm | < 0.01 ppm Reg. CE 834/2007 | |
| AFLATOSSINE (B1,B2,G1,G2) OCRATOSSINA | in 25 g | Limiti REG.CE 1881/2006 | |
| 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 e D.P.R. n° 41/2013

Ingredienti: semola integrale di grano duro da agricoltura biologica, acqua
Paese di coltivazione del grano : UE 100%
Paese di molitura : ITALIA

Shelf-life : 24 mesi

TMA: entro il 75% della vita del prodotto

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO | | |
|--|--------|------|
| Energia / Energy | (kJ) | 1450 |
| | (kcal) | 342 |
| Grassi /Fat (g) | | 1.9 |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturated (g) | | 0.4 |
| Carboidrati / carbohydrates (g) | | 67 |
| di cui zuccheri / of which sugars (g) | | 4.0 |
| Fibre / Fibre (g) | | 5.0 |
| Proteine / Protein (g) | | 12.0 |
| Sale / Salt (g) | | 0,02 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | U.M. VAL. RIF. | STANDARD | |
|--|---------------------------|-------------------|---|
| | | INTERNO | DI LEGGE |
| CARICA MICROBICA TOTALE | u.f.c./g | < 10 ⁴ | < 10 ⁴ in 3 uc <10 ⁶ in 2 uc |
| COLIFORMI TOTALI | u.f.c./g | < 10 | |
| COLIFORMI FECALI | u.f.c./g | < 10 | |
| ESCHERICHIA COLI | u.f.c./g | < 10 | |
| STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVA (STAFILOCOCCUS AUREUS) | u.f.c./g | < 10 | <10 ² in 3 uc <10 ³ in 2 uc |
| STAFILOCOCCI COAGULASI NEGATIVA | u.f.c./g | < 1000 | |
| CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI | u.f.c./g | < 10 | |
| LIEVITI | u.f.c./g | < 100 | |
| MUFFE | u.f.c./g | < 100 | |
| SALMONELLA | in 25 g | ASSENTE | Assente |

uc=unità campionarie

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: | Penne rigate 63 | |
|------------------------------------|------------------------|--|
| Spessore cartella sul secco | mm | 1.20 ± 0.05 |
| Spessore sul rigo : | n | 1.45 ± 0.05 |
| Lungh. Taglio sul secco : | mm | 45 ± 3 |
| Diametro: | mm | 8.0 |
| | | |
| Caratteristiche sensoriali | | |
| colore | / | bruno ambrato caratteristico della semola integrale di grano duro |
| odore | / | caratteristico del grano |
| struttura | / | solida senza fratture o segni evidenti |
| rotture | % | ≤ 5 |
| | | |

Foto formato

| Elenco allergeni Reg UE 1169/2011 | | Presente nel prodotto (ingrediente) * | PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO) |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati | SI' | SI' |
| 2 | Crostacei e/o prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| 3 | Uova e/o prodotti a base di uova | NO | SI' |
| 4 | Pesce e/o prodotti a base di pesce | NO | NO |
| 5 | Arachidi e/o prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| 6 | Soia e/o prodotti a base di soia | NO | SI' |
| 7 | Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO |
| 8 | Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati | NO | NO |
| 9 | Sedano e/o prodotti a base di sedano | NO | NO |
| 10 | Senape e/o prodotti a base di senape | NO | NO |
| 11 | Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO |

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Andalini*pasta dal 1956***Pastificio Andalini S.p.A.****SPECIFICA PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO BIOLOGICO**

Rev . 01-2019

PAG. 5 DI 5

TEMPI DI COTTURA**F.to 63 Penne integrali****Cottura espressa: 9/10 Minuti****Precottura : 4+1 minuti****Tipologia di confezionamento**

5 Kg in cellophane (in polipropilene PP alimentare) neutro disposti in carton box

| ARTICOLO | N° FORMATO | DESCRIZIONE | EAN PACCHETTO | EAN CARTONE | Peso sacco | N° SACCHI PER STRATO | N° STRATI | N° SACCHI PER PALLET |
|-----------------|---------------|--------------|------------------|---------------|---------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|
| AHB063#01150801 | 63 | Penne Rigate | 8008653000547 | 8008653000547 | 1 x 5Kg | 8 | 10 | 80 |

Diciture impresse sul cellophane

- Denominazione prodotto
- Numero e nome referenza
- Ingredienti
- Responsabile Commerciale
- Lotto
- **Scadenza**



Massimo Passarella
Responsabile Qualità
Pastificio Andalini S.p.A.
Tel. Diretto: 0039 051 685 6 586
Fax: 0039 051 685 6 501
e-mail: m.passarella@andalini.it

Andalini
pasta dal 1956

PASTIFICIO ANDALINI S.p.A.

Via Martiri di Belfiore n. 13

44042 CENTO (FE)

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: PASTIFICIO ANDALINI S.p.A.

Denominazione prodotto: AHB063#01150801 PENNE INTEGR BIO ANDALINI KG5

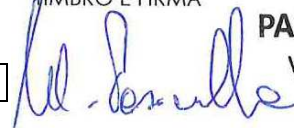
| Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE | | Presente nel prodotto (ingrediente) * | PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO) |
|---|---|---------------------------------------|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati | SI' | SI' |
| 2 | Crostacei e/o prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| 3 | Uova e/o prodotti a base di uova | NO | SI' |
| 4 | Pesce e/o prodotti a base di pesce | NO | NO |
| 5 | Arachidi e/o prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| 6 | Soia e/o prodotti a base di soia | NO | SI' |
| 7 | Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO |
| 8 | Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati | NO | NO |
| 9 | Sedano e/o prodotti a base di sedano | NO | NO |
| 10 | Senape e/o prodotti a base di senape | NO | NO |
| 11 | Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO |

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 09/05/2019

TIMBRO E FIRMA



PASTIFICIO ANDALINI S.p.A.

Via Martiri di Belfiore n. 13

44042 CENTO (FE)