



# SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

## Prodotto - Product

PAB071-00 - PASTA AMATO 71 SEDANINO RIGATO 4X3KG BIO ML CHEF SELECTION



## Descrizione - Description

Il prodotto è ottenuto con materia prima di ottima qualità, semola biologica di grano duro di origine italiana, trafilato in teflon.

*The product is made with high quality raw material, Italian organic durum wheat semolina, extruded through a teflon die.*

## Istruzioni di cottura - Cooking Instructions

Cottura in acqua bollente (1 L per 100 g). Tempo di cottura al dente: 8min.

*Cooking in boiling water (1 L per 100 g). Cooking time "al dente": 8 minutes.*

## Ingredienti - Ingredients

Semola biologica di grano duro  
*organic durum wheat semolina*

## Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Valori medi Average values for 100g		
Energia	<i>Energy</i>	(kcal - kJ)	1521 kJ - 359 kcal	<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR / VALEURS NUTRITIONELLES MOYENS PAR / VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO / GEMIDDELD NUTRITIONELE WAARDEN VOOR / VALORES MEDIOS NUTRITIVOS POR:</b> <b>100 g</b> ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / VALOR ENERGETICO / ENERGIE / ENERGIE 1521 kJ / 359 kcal GRASSI / FAT / GRAISSES / GRASAS / FETT / VETTEN / LIPIDOS 1,4 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES / DONT ACIDES GRAS SATURES / DE LAS CUALES ACIDOS GRASOS SATURADOS / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN / DOS QUAIS ACIDOS GORDOS SATURADOS 0,3 g CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO / KOHLENHYDRATE / KOOLHYDRATEN 73,0 g DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DONT SUCRES / DE LOS CUALES AZÚCARES / DAVON ZUCKER / WAARVAN SUIKERS / QUIDOS QUAIS AÇÚCARES 2,4 g FIBRE / FIBRE / FIBRES ALIMENTAIRES / FIBRA ALIMENTARIA / BALLASTSTOFFE / VEZELS 3,0 g PROTEINE / PROTEIN / PROTEINES / PROTEINAS / EIEWIT / EIWHITTEN 12,0 g SALE / SALT / SEL / SAL / SALZ / ZOUT <0,01 g
Grassi	<i>Fat</i>	(g)	1.4 g	
di cui acidi grassi saturi	<i>of which saturates</i>	(g)	0.3 g	
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	(g)	73.0 g	
di cui zuccheri	<i>of which sugars</i>	(g)	2.4 g	
Fibre	<i>Fibre</i>	(g)	3.0 g	
Proteine	<i>Protein</i>	(g)	12.0 g	
Sale	<i>Salt</i>	(g)	<0.01 g	



# SPECIFICA TECNICA

## TECHNICAL SPECIFICATION

### Caratteristiche chimico fisiche - Chemical Physical characteristics

			Valore Value	Tolleranza Tolerance
Peso netto	Net weight	g	3000g	
Umidità	Moisture	%	Max 12,50 %	
Ceneri	Ash	%	Max 0,90 %	
Proteine	Protein	%	Min 12 %	
Grano tenero	Soft Grain	%	Max 3 %	
Lunghezza	Lenght	mm	36-40	+/-5
Larghezza	Width	mm		
Spessore	Thickness	mm	1,24-1,44	+/-0,5
Diametro	Diameter	mm	5,80-6	+/-0,05
N.ro righe	Number of ribs		12	
Note	Notes			

### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Aspetto	Aspect	continuo con poche puntature - without any intrusion		
Odore	Smell	Gradevole - Without off flavour		
Colore	Color	Giallo ambrato-amber		
Sapore	Taste	Gradevole - Palatable		
Nerbo	Strenght	Buono - Good		
Collosità	Stickiness	Nei limiti - In the standards		

### Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

CBT	Cfu/g	< 1000 Cfu/g	
E. Colli	in 1 g	Assente / Absent in 1 g	
St. Aureus	Cfu/g	< 10 Cfu/g	
Salmonella	in 25 g	Assente / Absent in 25 g	
B. Cereus	Cfu/g	< 50 ufc/g	
Muffe / Yeast and moulds	Cfu/g	Max 100 Cfu/g	



## SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

### Requisiti dietetici speciali - *Special Dietary Requirements*

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meets the following claims</i>	Si/No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - YES
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	SI - YES
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	YES ma non certificato - YES but not certified
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	YES ma non certificato - YES but not certified
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	NO
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI - YES
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	SI - YES
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	SI - YES
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI - YES
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI - YES
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzate - <i>Product not treated with ionizing radiation</i>	SI - YES

### Presenza di allergeni e prodotti che causano intolleranze - *Food allergens and intolerances*

Il prodotto è libero da - <i>The product is free from</i>	Si/No	La presenza è attribuita a - <i>Presence due to:</i>
Prodotti di origine animale <i>Animal product (except rennet free milk product)</i>	Si/Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat (excluding milk fat)</i>	Si/Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or</i>	No	Glutine - Gluten
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si/Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si/Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si/Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si/Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si/Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si/Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia and queensland and products thereof</i>	Si/Yes	



# SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si/Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si/Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si/Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si/Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si/Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si/Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si/Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si/Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si/Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si/Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si/Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si/Yes
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate (E621)</i>	Si/Yes

### Condizioni di conservazione - *Storage conditions*

Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare.  
*Store in a cool, dry and clean place (far from pulses, vegetables, rice, detergents and flavoring substances) possibly not exposed to sunlight.*

### Termine minimo di conservazione e confezionamento - *Shelf life and packing details*

TCM - <i>Shelf life</i> mesi/months	36 mesi	- 36 months
Formato - <i>Format</i>	GG/MM/AAAA	- DD/MM/YYYY
Imballo primario - <i>Primary packaging</i>	cellophane (pp)	
Peso netto - <i>Net weight</i> g	3000g	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (Ean 13)	8008120751590	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (UPC)		
Imballo secondario - <i>Secondary packaging</i>	cartone	- cardboard
Quantità per cartone - <i>Quantity per case</i>	4 X 3 KG	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (ITF 14)	68008120751592	
Pallettizzazione - <i>Pallet Configuration</i>	Pallettizzazione su bancali epal con altezza massima 1.2m comprensiva di pedana	Pallet configuration on epal pallets based on max height of 1.2m including pallet
Numero crt per strato - <i>Number of cases per layer</i>		
Numero strati - <i>Number of layers</i>		
Numero totali cartoni - <i>Total number of cases</i>		



Num.Versione 1

MOD. 33/02

# **SPECIFICA TECNICA** *TECHNICAL SPECIFICATION*

DATA REV. 21/06/2021