



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto - Product

PAB114-00 - PASTA AMATO 114 FUSILLI 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
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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENS PAR / VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO / GEMIDDELD NUTRITIONELE WAARDEN VOOR / VALORES MEDIOS NUTRITIVOS POR: 100 g

ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / VALOR ENERGÉTICO / ENERGIE / ENERGIE 1521 kJ / 359 kcal

GRASSI / FAT / GRAISSES / GRASAS / FETT / VETTEN / LÍPIDOS 1.4 g

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES / DONT ACIDES GRAS SATURÉS / 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 / EIWITTEN 12.0 g

SALE / SALT / SEL / SAL / SALZ / ZOUT <0.01 g

**SPECIFICA TECNICA**
TECHNICAL SPECIFICATION**Caratteristiche chimico fisiche - Chemical Physical characteristics**

			Valore Value	Tolleranza Tolerance
Peso netto	<i>Net weight</i>	g	3000g	
Umidità	<i>Moisture</i>	%	Max 12,50 %	
Ceneri	<i>Ash</i>	%	Max 0,90 %	
Proteine	<i>Protein</i>	%	Min 12 %	
Grano tenero	<i>Soft Grain</i>	%	Max 3 %	
Lunghezza	<i>Lenght</i>	mm	35.50	+/-5
Larghezza	<i>Width</i>	mm		
Spessore	<i>Thickness</i>	mm	1.10	+/-0.05
Diametro	<i>Diameter</i>	mm	9	+/-0.5
N.ro righe	<i>Number of ribs</i>		ELICHE7	
Note	<i>Notes</i>			

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Aspetto	<i>Aspect</i>	continuo con poche puntature - without any intrusion		
Odore	<i>Smell</i>	Gradevole - Without off flavour		
Colore	<i>Color</i>	Giallo ambrato-amber		
Sapore	<i>Taste</i>	Gradevole - Palatable		
Nerbo	<i>Strenght</i>	Buono - Good		
Collosità	<i>Stickiness</i>	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)	8008120750999	
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)	68008120750991	
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>	5	
Numero strati - <i>Number of layers</i>	4	
Numero totali cartoni - <i>Total number of cases</i>	20	



Num.Versione 1

MOD. 33/02

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 18/10/2019