

SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

Referenza: AHB012#0B150801 CORALLINI BIO ITA ANDALINI KG 5
(12 Corallini pasta di semola di grano duro linea Catering Biologico)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	U.M. VAL. RIF.	STANDARD	
		INTERNO	DI LEGGE
UMIDITÀ 130°C	%	<= 12,50 *	
CENERI A 550 °C	% s.s.	max 0.90*	
AZOTO KJELDAHL TOTALE (N per 5,70)	% s.s.	min 10,50 *	
ACIDITÀ in gradi	s.s.	max 4 *	
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 di grano duro da agricoltura biologica, acqua
Paese di coltivazione del grano : ITALIA
Paese di molitura : ITALIA

Shelf-life : 24 mesi

TMA: entro il 75% della vita del prodotto

SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO		
Energia / Energy	(kJ)	1516
	(kcal)	358
Grassi /Fat (g)		1.5
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated (g)		0.3
Carboidrati / carbohydrates (g)		73
di cui zuccheri / of wich sugars (g)		3.5
Fibre / Fibre (g)		3.0
Proteine / Protein (g)		11.5
Sale / Salt (g)		0,01

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

SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO**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:	Corallini semola 012	
Spessore cartella sul secco	mm	0.90 ± 0.05
Lungh. Taglio sul secco :	mm	3 ± 1
Diametro:	mm	2
Caratteristiche sensoriali		
colore	/	giallo chiaro caratteristico della semola 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)

SPECIFICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO**TEMPI DI COTTURA****Corallini BIO Kg 5****5 minuti espresso / Precottura 2 + 1 minuti****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
AHB012#0B150801	12	Corallini	-	8008653750121	12	12	144

Diciture impresse sul cellophane neutro

- Denominazione prodotto
- Numero e nome referenza
- Ingredienti
- Produttore
- Numero di autorizzazione alle produzioni biologiche
- 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: AHB012#0B150801 CORALLINI BIO ITA ANDALINI KG 5

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)