


Descrizione prodotto / Product description		Miscela
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio		VALBIO SS_21
N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
148	TORTIGLIONI	CORTA

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua.
Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.

Ingredienti / Ingredients	Origine / Origin
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina	Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA

Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics	Immagine / Picture
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Böttature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%	

Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min	12	Consevezione / Storage
Conservabilità Mesi / Shelf life Months	36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.

Dimensioni Prodotto / Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	11,50	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	0.95
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	9,30	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1.45
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		50
Lunghhezza taglio / Cut Length	mm	39,00	α / dm ³ (+/- 5%)		290

Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics	Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product
Umidità / Moisture: max 12,50 % DM 27/05/85 Proteine / Proteins: min 11,5 % ss AOAC 992.23 1992 Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss Rapp. ISTISAN 96/34 Acidità / Acidity: max 4° Rapp. ISTISAN 96/34 Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 % PCR Real Time	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal Grassi / Fat: 1,5 g di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g Carboidrati / Carbohydrate: 72 g di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g Fibra / Fibre: 3,0 g Proteine / Protein: 12 g Sale/salt: <0,01 g

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics		
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g ISO	21528-2:2004
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2

Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements	
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 750 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.

Allergeni / Allergens:	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE/WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces
-------------------------------	--

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **VAUDIGRANO**

Denominazione prodotto: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
VALBIO 3kg cod. 443000VAC 04 xxx**

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	—
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
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 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: 10/1/18

TIMBRO E FIRMA: 