

**SCHEDA TECNICA  
DATA SHEET**



**VALDIGRANO di  
Flavio Pagani S.r.l.**

ST 10/11/2021

Descrizione prodotto / Product description		Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio		VALBIO SS_21

N° F.to / Item number	Nome formato / Item name	Categoria / Category
135	PIPE RIGATE	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.

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Origine / Origin</b>
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

<b>Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics</b>	<b>Immagine / Picture</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture</li> <li>- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous</li> <li>- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous</li> <li>- Rotture / Broken pieces: max 3%</li> <li>- Bottature / Cracks: max 3%</li> <li>- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%</li> <li>- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%</li> </ul>	

Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min	10	<b>Conservazione / Storage</b>
Conservabilità Mesi / Shelf life Months	36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.

<b>Dimensioni Prodotto / Product Size</b>					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	19,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	1,05
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	14,00	Spess Riga / Thickness	(+/- 5%) mm	1.45
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	14,50	N° pezzi / N° pieces /100g	(+/- 5%)	75
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	22,00	g / dm <sup>3</sup>	(+/- 5%)	330

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

<b>Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics</b>			
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	

<b>Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements</b>	
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.
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TREATMENT: Assenti / Absent

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

Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37