

Codice:

100/005

Descrizione:

-FORMATO-BIO ARCO-N.005 -SPAGHETTI 2 KG



DENOMINAZIONE DI VENDITA

FORMATO-BIO ARCO-N.005 -SPAGHETTI 2 KG

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Paese di origine del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Agricoltura: Italia

INGREDIENTI

Semola di grano duro da agricoltura biologica, acqua

ALLERGENI

Contiene grano. Può contenere tracce di soia e senape

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: max 12,50%

Proteine: min 12% ss +/-0,5%

Cellulosa s.s.: 0,2% - 0,4%

Sostanze azotate s.s.: min 10,5%

Ceneri: max 0,90% ss

Acidità: max 4°

Grano tenero: <3,00%

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 (Racc2016/65/UE)

Max 50 frammenti di insetto/50 g

Assenza di insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori.

Antiparassitari: nei limiti stabiliti dal Reg. 834/2007

Rotture: max 3%

Bottature: max 3%

Formati estranei: max 1%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Pezzi deformati: max 3%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila: <50.000 UFC/g

Coliformi 37°C: <10 UFC/g

E.Coli: <10 UFC/g

Enterobatteri: <10 UFC/g

Stafilococchi Coagulasi +: <10 UFC/g

Bacillus Cereus: <10 UFC/g

Salmonella: assente 25 g

Lieviti/Muffe: <1000 UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: omogeneo, frattura vitrea

Odore: gradevole, farinaceo

Sapore: gradevole, farinaceo

Buona resistenza alla cottura, dopo la quale la pasta si presenta "al dente", con aspetto lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito sul fondo

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto crudo

Valore energetico 1538 kJ/363 Kcal

Grassi: 1,5 g

- di cui saturi: 0,3 g

Carboidrati: 74 g

- di cui zuccheri: 3,0 g

Fibra: 2,5 g

Proteine: 12 g

Sale: <0,01 g

OGM

Assenti

RADIAZIONI IONIZZANTI

Assenti

MODALITÀ DI UTILIZZO

Tempo di cottura: 8 minuti

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

TMC (DURABILITÀ)

36 mesi

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

2 KG

CONTENUTO PER CARTONE

n. 5

CARTONI PER PALLET

n. 72

CARTONI PER STRATO

n. 18

N°STRATI PER PALLET

n. 4

ALTRE CARATTERISTICHE	Prodotto adatto a dieta vegana e vegetariana
MARCHIO	Arco
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT BIO 008
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053617134
CODICE A BARRE CARTONE	8026053617141
NOMENCLATURA COMBINATA	19021910
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Borsellino 54/57 Rovato
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 10/11/2021
INTEGRAZIONI	28/09/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	21/04/2022