

Codice:

100/105

Descrizione:

-FORMATO-BIO ARCO-N.105 -RISONE- 2 KG



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

-FORMATO-BIO ARCO-N.118-DITALI RIGA.2 KG

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

Paese di origine del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Agricoltura: Italia

Semola di grano duro da agricoltura biologica, acqua

Contiene grano.

Può contenere tracce di soia e senape.

Umidità: max 12,50%

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

Acidità: max 4°

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

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

Grano tenero: <3,00%

Ceneri: max 0,90% ss

Rotture: max 3%

Bottature: max 3%

Formati estranei: max 1%

Pezzi deformati: max 3%

METALLI PESANTI

Pb: <0,2 ppm

Cd: <0,1 ppm

MICOTOSSINE

Deossinivalenolo DON: <750 ppb

Zearalenone: <75 ppb

Ocratossina: <3 ppb

Aflatossina (B1): <2 ppb

Aflatossine (B1+B2+G1+G2): <4 ppb

Reg. 1881/2006

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Tossine T-2+HT- 2< ppb (Racc 2016/65/UE) FILTH TEST Frammenti di insetto: max 50/50 g assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori ANTIPARASSITARI Nei limiti stabiliti dal Reg. 834/2007
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 coag.+ : <10 UFC/g Bacillus Cereus: <10 UFC/g Salmonella: assente 25 g Lieviti: <1000 UFC/g 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 integra e "al dente", con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel 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: 11 minuti
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto.
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
DIMENSIONI ARTICOLO	Diametro esterno: 2,30 mm Lunghezza taglio: 1,85 mm n. pezzi: 3200/100 g Altezza: 8,50 mm
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 280 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,016 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,016 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 5
CARTONI PER PALLET	n. 40
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 160 mm

DIMENSIONE DEL CARTONE	Larghezza: 290 mm Altezza: 280 mm
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 35/37 Rovato (BS)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 10/11/2021
INTEGRAZIONI	28/09/2024
DATA CONFERMA SCHEMA	22/12/2022