



Codice:

100/145

Descrizione:

-FORMAT-BIO ARCO-N.145-1/2 PENNE RIG-2KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

FORMAT-BIO ARCO-N.145-1/2 PENNE RIG-2KG

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

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

Regioni: Puglia,Basilicata,Lazio,Umbria,Toscana,Emilia Romagna, Marche,Sicilia.

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: 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%

Non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico, non è permessa l'aggiunta di additivi

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: <100 UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: omogeneo, frattura vitrea Odore: gradevole, farinaceo Sapore: gradevole, farinaceo Buona resistenza alla cottura, dopo la quale la pasta sarà 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 Energia: 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: 10 minuti
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto.
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2 kg
CONTENUTO PER CARTONE	5 pezzi
CARTONI PER PALLET	24 cartoni
CARTONI PER STRATO	n. 8
ALTRE CARATTERISTICHE	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 Aflatossina (B1+B2+G1+G2):<4 ppb
	FILTH TEST max 50 frammenti di insetto/50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditore.
	Antiparassitari: nei limiti stabiliti dal Reg. CE 834/2007 Prodotto adatto a dieta vegana e vegetariana
MARCHIO	Arco
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT BIO 008
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053615901
CODICE A BARRE CARTONE	8026053615918
NOMENCLATURA COMBINATA	19021910
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Borsellino 35/37 Rovato (BS)

DATA REVISIONE FORNITORE

Rev. 10/11/21 int. 27/05/2021, int. 12/04/2021,
int. 27/04/2021 conf. 21/04/22