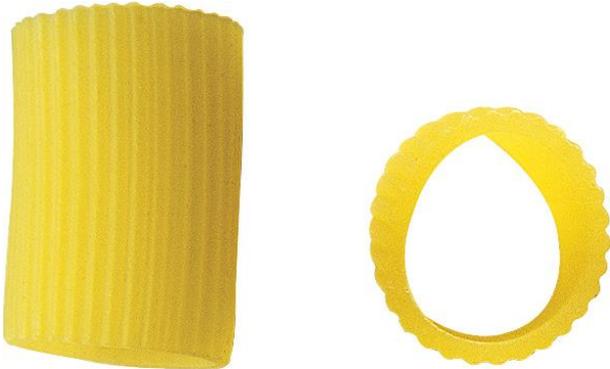


**Codice:**

**100/164**

**Descrizione:**

**-FORMATO-BIO ARCO- N.164-1/2 MANICHE-2KG**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

-FORMATO-BIO ARCO- N.164-1/2 MANICHE-2KG

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

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	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
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	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
<b>OGM</b>	Assenti
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Assenti
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Tempo di cottura: 11 minuti
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	36 mesi
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	Diametro esterno: 16 mm Diametro interno: 14,10 mm Lunghezza taglio: 22 mm n. pezzi: 10500/100 g Spessore gola: 1,10 mm Spessore riga: 1,40 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	Lunghezza: 480 mm Larghezza: 60 mm Altezza: 340 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	2 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	2,018 kg
<b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>	0,018 kg

<b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>	0,500 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	10,590 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 5
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 40
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	Lunghezza: 290 mm Larghezza: 480 mm Altezza: 300 mm
<b>MARCHIO</b>	Arco
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	IT BIO 008
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8026053616243
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	8026053616250
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	19021910
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via Borsellino 35/37 Rovato (BS)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 10/11/2021, confermata il 22/12/2022