

**Codice:**

**97/144**

**Descrizione:**

**-FORM.N.144-PENNE RIG-INTEGR.BIO-ARCO1KG**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

-FORM.N.144-PENNE RIG-INTEGR.BIO-ARCO1KG

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

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

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Paese di origine del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Agricoltura: Italia

**INGREDIENTI**

Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica

**ALLERGENI**

Contiene grano.

Può contenere tracce di soia e senape.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Umidità: max 12,50%

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

Acidità: max 6°

Grano tenero: <3,00%

Ceneri: 1,4-1,8% sss

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

**FILTH TEST**

Frammenti di insetto: max 50/50 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	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: 1480 kJ/350 Kcal Grassi: 2,2 g - di cui saturi: 0,4 g Carboidrati: 67 g - di cui zuccheri: 3,2 g Fibra: 7 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: 9,4 mm Diametro interno: 7,3 mm Lunghezza taglio: 46 mm n. pezzi: 60/100 g Spessore gola: 1,05 mm Spessore riga: 1,45 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	Lunghezza: 250 mm Larghezza: 200 mm Altezza: 55 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	1 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	1,005 kg
<b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>	0,005 kg
<b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>	0,500 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	12,560 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 12

<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 24
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 6
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 4
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	Lunghezza: 550 mm Larghezza: 260 mm Altezza: 250 mm
<b>MARCHIO</b>	Arco
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	IT BIO 008
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8026053971441
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	8026053615864
<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 06/04/2022