



Codice:

97/160

Descrizione:

-FORMATO N.160-FUSILLI- BIO INT- ARCO1KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

-FORMATO N.160-FUSILLI- BIO INT- ARCO1KG

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

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Paese di origine del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

INGREDIENTI

Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica, acqua

ALLERGENI

Contiene grano (glutine).

Può contenere tracce di soia e senape.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: max 12,50%

Proteine: min 12,00 +/-0,5% ss

Acidità: max 6°

Ceneri: 1,4-1,8% ss

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

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

Grano tenero: <3,00%

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

Filth test

Max 50 frammenti di insetto/50 g

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Antiparassitari: nei limiti stabiliti dal Reg. CE 834/2007 Rotture: max 3% Bottature: max 3% Formati estranei: max 1% 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 Staphylococchi 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 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: 1480 kJ/350 kcal Grassi: 2,2 g - di cui saturi: 0,4 g Carboidrati: 67 g - di cui zuccheri: 3,2 g Fibra: 7,0 g Proteine: 12 g Sale: <0,01 g
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Assenti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Tempo di cottura al dente: 12 minuti
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto.
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Film in polipropilene PP 05 Film plastico
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI ARTICOLO	Diametro esterno: 9,30 mm (+/-5%) Lunghezza taglio: 35 mm (+/-5%) Spessore gola: 1,30 mm (+/-5%) N° pezzi: 95/100 g (+/-5%)
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 250 mm Larghezza: 200 mm Altezza: 55 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,008 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,500 kg
PESO LORDO CARTONE	12,596 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 12

CARTONI PER PALLET	n. 24
CARTONI PER STRATO	n. 6
N°STRATI PER PALLET	n. 4
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 550 mm Larghezza: 260 mm Altezza: 250 mm
MARCHIO	Arco
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT BIO 008
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053971601
CODICE A BARRE CARTONE	8026053617608
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Borsellino 35/37 Rovato (BS)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. dell'01/01/2020 int. 12/04/2021 conf. il 06/04/2022