

<b>Consorzio Libera Terra Mediterraneo coop. soc. ONLUS</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA</b>	<b>Rev. 0</b> <b>25/10/2021</b> <b>Allegato 3</b> <b>pagg 1-2</b>
---	---	--

CARATTERISTICHE TECNICHE							
<b>PRODOTTO</b>	Pasta di semola di grano duro biologico del Sud Italia.						
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto ottenuto da impasti di semola di grano duro biologico ottenuto con trafilatura al bronzo e essiccazione caratterizzati da: -minimo di 16 ore e a temperature massime di 60°C per i formati di pasta lunga -minimo di 6 ore e a temperature massime di 80° per i formati di pasta corta						
<b>INGREDIENTI</b>	Semola di <b>grano duro*</b> biologico, coltivato e molito a freddo. Può contenere tracce di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>soia, uova, senape e molluschi</b> per il formato di pasta lunga</li> <li>- <b>soia e senape</b> per il formato di pasta corta</li> </ul> *Origine degli ingredienti: Italia						
<b>SHELF LIFE</b>	36 mesi						
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto.						
<b>STABILIMENTO DI PROD.</b>	La Sovrana di Puglia s.r.l. - Via Cerignola Km 0,800 - 76012 Canosa di Puglia (BT)						
TEMPERATURE DI ESSICCAZIONE PASTA CORTA							
FORMATO	TRABATTO TEMP.	TRABATTO TEMPI	ZONA INTELL TEMP.	ZONA INTELL TEMPI	ESSICCAZIONE TEMP.	ESSICCAZIONE TEMPI	RAFFREDDAMENTO
Pasta corta	Min 78°C Max 80°C	Circa 5-7 minuti	Min 55°C Max 68°C	Min 40 min Max 60 min	Min 60°C Max 70°C	Min 6 ore Max 9 ore	Circa 1-3 minuti
TEMPERATURE DI ESSICCAZIONE PASTA LUNGA							
Formato	Zona Incarto Temp. C°	Zona Incarto Tempi (min.)	Essiccazione (GPL) Temp. C°	Essiccazione (GPL) Tempi (min.)	Raffreddamento		
Pasta lunga	Min 45° - Max 50°	Min 45 - Max 55	Min 50° - Max 60°	Min 16 - Max 20	Circa 30-40 minuti		
CARATTERISTICHEORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE, MICROBIOLOGICHE							
<b>Caratteristiche ORGANOLETTICHE</b>	Colore: Giallo Chiaro Odore: gradevole e privo di sentori estranei, caratteristico del grano Sapore: gradevole e privo di sentori estranei, caratteristico del grano Retrogusto: assente Consistenza: tenace						
<b>Caratteristiche CHIMICHE</b>	Umidità: %≤12.50 Ceneri su secco: %s.s. min 0.70 - max 0.90 Acidità: s.s. max 4 gradi Proteine (N per 5,70): %s.s. min 10.70						
<b>Caratteristiche MICROBIOLOGICHE</b>	Conta Batterica Totale: <50000 Ufc/g Stafilococchi: <50 Ufc/g Enterobatteri totali: <500 Ufc/g E. Coli: <10 Ufc/g Salmonella: assente in 25 g Listeria M.: assente Lieviti e muffe: < 1.000 Ufc/g Bacillus Cereus: <100 Ufc/g						
<b>Requisiti di SALUBRITÀ</b>	Contaminanti (micotossine e metalli pesanti) in conformità con il Reg. 1881/ 2006 Pesticidi nei limiti dei D.M. 19.05.00 e 22.07.03 (<0.01 mg/Kg) OGM: questo prodotto non contiene organismi geneticamente modificati in conformità con il Reg. CE 834/2007 e al Reg. CE 1829/2003.						

<p>Conorzio Libera Terra Mediterraneo coop. soc. ONLUS</p>	<p>SCHEDA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA</p>	<p>Rev. 0 25/10/2021 Allegato 3 pagg 1-2</p>
--	---	--

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
Valore Energetico:	1577 kJ /372 Kcal
Grassi:	1.5g
di cui saturi:	0.3g
Carboidrati:	76g
di cui zuccheri:	2.8g
Fibre:	3.2g
Proteine:	12g
Sale:	<0.01 g

## ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **CONSORZIO LIBERA TERRA MEDITERRANEO COOP. SOC. ONLUS**  
 Denominazione prodotto: **FENNE PIATE (BIANCHE) BIOLOGICHE LIBERA TERRA**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociato)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	X	
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei		no
3	Uova e/o prodotti a base di uova		no
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce		no
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi		no
6	Soia e/o prodotti a base di soia		si
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		no
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati		no
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano		no
10	Senape e/o prodotti a base di senape		si
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo		no
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito		no
13	Lupini e prodotti a base di lupini		no
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		no

\* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali qualificati es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione:

31/01/2024

Consorzio Libera Terra Mediterraneo Cooperativa Sociale ONLUS  
 Sede Operativa: Via Assoro, 25/B  
 90135 Palermo  
 TIMBRO Sede Legale: SS 119 Km 25,409  
 90034 CORLEONE (PA)  
 P. IVA 05748120820