

 <i>pasta dal 1956</i> Pastificio Andalini S.p.A. SPECIFICA TECNICA DI PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA / <i>Technical specifications of organic egg pasta</i>	Rev. 1 Del 19/11/2021 PAG. 1 DI 6
--	--

Referenza / Reference: AHB093#0Y151801 MEZZANE PASTA ALL'UOVO BIO ITA ANDALINI KG 5 (93 Mezzane pasta all'uovo linea catering biologico) / (93 Mezzane egg pasta - organic catering line)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ <i>Physical and chemical characteristic</i>		U.M. VAL. RIF. / <i>Units</i>	STANDARD	
			INTERNO/ <i>Internal</i>	DI LEGGE/ <i>Legislative</i>
UMIDITÀ A 130°C/ <i>Moisture at 130 °C</i>		%	≤ 12,50 *	
CENERI A 550 °C/ <i>Ash at 550 °C</i>		% s.s.	max 1,1 per 4 uova/Kg di semola (<i>max 1,1 per 4 eggs/kg of semolina</i>)*	
AZOTO KJELDAHL TOTALE/ <i>Azote Kjeldahl total</i> (N per 5,70)		% s.s.	min 12,50 *	
ACIDITÀ IN GRADI/ <i>Acidity in degrees</i>		s.s.	max 5 *	
ESTRATTO ETereo/ <i>Etheric extract</i>		% s.s.	min 2,50 *	
STEROLI/ <i>Sterols</i>		% s.s.	min 0,130 *	
AFLATOSSINE (B1,B2,G1,G2), OCRATOSSINA/ <i>Aflatoxins (B1,B2,G1,G2), Ocratoxin</i>		in 25 g	Limiti REG.CE n°1881/2006 (<i>Limits REG.CE n°1881/2006</i>)	
RESIDUI DI FITOFARMACI/ <i>Pesticide residues</i>		ppm	< 0,01 ppm ** Reg. CE 834/2007	
FILTH TEST:				
FRAMMENTI INSETTI/ <i>Insect fragments</i>	in 50 g	20	D.M.12-01-99	
INSETTI VIVI/ <i>Insects</i>	in 50 g	Assenti/ <i>Absent</i>		
PELI DI RODITORE/ <i>Rodent hair</i>	in 50 g	Assenti/ <i>Absent</i>		
CORPI ESTRANEI/ <i>Foreign bodies</i>	in 50 g	Assenti/ <i>Absent</i>		

(*) D.P.R. n° 187/2001 e D.P.R. n° 41/2013

(**) Reg. CE 834/2007

Ingredienti: semola di grano duro da agricoltura biologica, uovo biologico (20%)

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di Molitura: ITALIA

Shelf-life: 24 mesi

TMA: entro il 75% della vita del prodotto

Ingredients: Durum wheat semolina coming from organic farming, organic egg (20%)

Country of wheat cultivation: ITALY

Country of milling: ITALY

Shelf-life: 24 months

TMA: up to 75% of the product life

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PER 100 G DI PRODOTTO/

Nutrition declaration for 100 g of product

ENERGIA/ <i>Energy</i>	(kJ)	1529
	(kcal)	361
GRASSI/ <i>Fat (g)</i>		3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/ <i>of which saturates (g)</i>		1,3
CARBOIDRATI/ <i>Carbohydrate (g)</i>		68
DI CUI ZUCCHERI/ <i>of which sugars (g)</i>		2
FIBRE/ <i>Fiber (g)</i>		3
PROTEINE/ <i>Proteins (g)</i>		14
SALE/ <i>Salt (g)</i>		0,10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ <i>MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</i>	U.M. VAL. RIF./ <i>UNITS</i>	STANDARD	
		INTERNO/ <i>INTERNAL</i>	DI LEGGE/ <i>LEGISLATIVE</i>
CARICA MICROBICA TOTALE/ <i>Total bacteria count</i>	u.f.c./g	< 10 ⁴	< 10 ⁴ in 3 uc <10 ⁶ in 2 uc
COLIFORMI TOTALI/ <i>TOTAL COLIFORM</i>	u.f.c./g	< 10	
COLIFORMI FECALI/ <i>FAECAL COLIFORM</i>	u.f.c./g	< 10	
ESCHERICHIA COLI/ <i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	< 10	
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVA (STAFILOCOCCUS AUREUS)/ <i>Coagulase Positive Staphylococci (Staphylococcus aureus)</i>	u.f.c./g	< 10	<10 ² in 3 uc <10 ³ in 2 uc
STAFILOCOCCI COAGULASI NEGATIVA/ COAGULASI NEGATIVE STAPHYLOCOCCI	u.f.c./g	< 1000	
CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI/ <i>Sulphite-reducing Clostridia</i>	u.f.c./g	< 10	
LIEVITI/ <i>Yeasts</i>	u.f.c./g	< 100	
MUFFE/ <i>Mold</i>	u.f.c./g	< 100	
SALMONELLA/ <i>Salmonella</i>	in 25 g	ASSENTE/ <i>ABSENT</i>	Assente/ <i>Absent</i>

DICHIARAZIONE OGM/ OGM Statement

IL PASTIFICIO ANDALINI S.P.A. DICHIARA CHE OGNI MATERIA PRIMA UTILIZZATA NON È SOGGETTA A PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. / *The Pastificio Andalini S.p.A. declares that every raw material used is not subject to the presence of Genetically Modified Organisms.*

DIMENSIONI FORMATO/ Size Format	(93 MEZZANE PASTA ALL'UOVO/ 93 Mezzane egg pasta)	
SPESSORE CARTELLA SUL SECCO/ Thickness of the dry folder	mm	0.95 ± 0.05
LARGHEZZA TAGLIATELLA/ Tagliatella width	mm	2 FILI ALTERNATI RISPETTIVAMENTE DI 4.2 MM E 5 MM/ <i>2 alternating wires of 4.2 mm and 5 mm respectively</i>
LUNGHEZZA TAGLIO SUL SECCO/ Dry cut length	mm	400 ± 5
CARATTERISTICHE SENSORIALI/ Sensory characteristics		
COLORE/ Color	/	GIALLO CHIARO CARATTERISTICO DELLA SEMOLA DI GRANO DURO/ <i>Typical pale yellow of durum wheat semolina</i>
ODORE/ Smell	/	CARATTERISTICO DEL GRANO CON TONALITÀ DI UOVO/ <i>Typical of wheat with egg tones</i>
STRUTTURA/ Texture	/	SOLIDA SENZA FRATTURE O SEGNI EVIDENTI/ <i>Solid structure with no breaks or obvious marks</i>
ROTTURE/ Breaks	%	≤ 5

**FOTO FORMATO/ Photo of the pasta
format**

ELENCO ALLERGENI REG UE 1169/2011/ <i>Allergen list (Reg UE 1169/2011)</i>		PRESENTE NEL PRODOTTO (INGREDIENTE)/ <i>Present in the product (ingredient)*</i> YES / NO	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE INCROCIATA)/ <i>Present in traces (cross contamination)**</i> YES / NO
1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, O I LORO CEPPI IBRIDATI), E PRODOTTI DERIVATI/ <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	SI/ Yes	SI/ Yes
2	CROSTACEI E/O PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI/ <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO/No	NO/No
3	UOVA E/O PRODOTTI A BASE DI UOVA/ <i>Eggs and products thereof</i>	SI/ Yes	SI/ Yes
4	PESCE E/O PRODOTTI A BASE DI PESCE/ <i>Fish and products thereof</i>	NO/No	NO/No
5	ARACHIDI E/O PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO/No	NO/No
6	SOIA E/O PRODOTTI A BASE DI SOIA/ <i>Soybeans and products thereof</i>	NO/No	SI/ Yes
7	LATTE E/O PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO/No	NO/No
8	FRUTTA (SECCA) A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI (DI TUTTE LE VARIETÀ), PISTACCHI, E/O PRODOTTI DERIVATI/ <i>Nuts (dried): almonds, hazelnuts, walnuts (of all varieties), pistachios, and/or derived products</i>	NO/No	NO/No
9	SEDANO E/O PRODOTTI A BASE DI SEDANO/ <i>Celery and products thereof</i>	NO/No	NO/No
10	SENAPE E/O PRODOTTI A BASE DI SENAPE/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO/No	SI/ Yes
11	SEMI DI SESAMO E/O PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO/No	NO/No
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI IN SO ₂ NEL PRODOTTO FINITO/ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of the total SO₂ which are to be calculated for final product</i>	NO/No	NO/No
13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO/No	NO/No
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI/ <i>Shellfish and products thereof</i>	NO/No	NO/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 AUSILIARI ES. OLI STACCANTI, ETC.) ELENCATI NELLA COLONNA ALLERGENI./ *The formulation of the product PROVIDES for the intentional addition or use at any stage of production of one or more substances (including processing aids, solvents and supports for aromas, additives, auxiliary materials e.g. releasing oils, etc.) listed in the allergen column.*

** 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)/ *The formulation of the product DOES NOT PROVIDE for the intentional addition or use in any phase of production of the allergen, BUT the accidental presence in traces (cross-contamination of an accidental nature) is NOT EXCLUDED.*

TEMPI DI COTTURA/ Cooking time

MEZZANE F.93	Kg 5	5 minuti espresso / Precottura 2 + 1 minuti
MEZZANE F.93	Kg 5	5 minutes express / Pre-cooking 2 + 1 minutes

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO/Type of packaging

- 5 KG IN SACCO (IN POLIETILENE LDPE ALIMENTARE) DISPOSTO IN CARTONE / *5 Kg in bag (in food-grade polyethylene LDPE) arranged in cardboard*

CODICE DELL'ARTICOLO/ Article code	NUMERO ARTICOLO/ Article number	NOME DELL'ARTICOLO/ Article Name	EAN PACCHETTO CONSUMATORE/ Consumer Package's Ean	EAN CARTONE/ Carton's Ean	N° PEZZI PER CARTONE/ Number of pieces Per Cartons	N° CARTONI PER STRATO/ Number of cartons per layer	N° STRATI/ Number of layers	N° CARTONI PER PALLET/ Number of cartons per pallet
AHB093#0Y151801	93	Mezzane	-	8008653151829	5 kg – 1 pz	8	4	32

DICITURE IMPRESSE SULL'ETICHETTA CARTONE / Words printed on the cardboard label

- DENOMINAZIONE PRODOTTO/ *Product name*
- NUMERO E NOME REFERENZA/ *Reference number and name*
- INGREDIENTI/ *Ingredients*
- PRODUTTORE/ *Manufacturer*
- LOTTO/ *Lot*
- SCADENZA/ *Deadline*

Andalini

pasta dal 1936

Pastificio Andalini S.p.A.

SPECIFICA TECNICA DI PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA /

Technical specifications of organic egg pasta

Rev. 1

Del
19/11/2021

PAG. 6 DI 6



Cento, 19/11/2021

Andalini

pasta dal 1936

PASTIFICIO ANDALINI S.p.A.
Via Martiri di Belluno n. 13
44042 CENTO (FE)
Codice Fiscale 00146060389
Partita IVA 01306670389