

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
005	SPAGHETTI		LUNGA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture			
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Rotture / Broken pieces: max 3%			
- Bottature / Cracks: max 3%			
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%			
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		8	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
Conservazione / Storage			
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.			
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	1,70	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm --
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm --
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 120
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	260,00	g / dm³ (+/- 5%) 1100
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
		Fibra / Fibre: 3,0 g	
		Proteine / Protein: 12 g	
		Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			



ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
035	MINI PIPE RIGATE		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		7			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
		Conservazione / Storage			
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.			
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	12,50	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	0,90	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	9,50	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,20
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	9,50	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	160	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	15,50	g / dm³ (+/- 5%)	380	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5 g	
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3 g	
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72 g	
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g	
			Fibra / Fibre:	3,0 g	
			Proteine / Protein:	12 g	
			Sale/salt:	<0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:		<10	ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:		<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:		<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:		<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:		assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000	ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.			
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
054	MINI FARFALLE		STAMPATA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		7			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
Conservazione / Storage					
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.					
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	17,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	1,05
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	4,50	Spess Riga / Thickness	(+/- 5%) mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	6,00	N° pezzi / N° pieces /100g	(+/- 5%)	190
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	23,60	g / dm³	(+/- 5%)	380
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5	g
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3	g
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72	g
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0	g
			Fibra / Fibre:	3,0	g
			Proteine / Protein:	12	g
			Sale/salt:	<0,01	g
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:		<10	ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:		<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:		<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:		<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:		assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000	ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.			
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
061	MINI FUSILLI		CORTA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture 		
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture				
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous				
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous				
- Rotture / Broken pieces: max 3%		Conservazione / Storage Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.		
- Bottature / Cracks: max 3%				
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%				
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		6		
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36		
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	7,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	0,95
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	190
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	22,00	g / dm³ (+/- 5%)	395
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5 g
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3 g
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72 g
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g
			Fibra / Fibre:	3,0 g
			Proteine / Protein:	12 g
			Sale/salt:	<0,01 g
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:		<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:		<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:		<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:		<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:		assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
101	TEMPESTINA		PASTINA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture			
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Rotture / Broken pieces: max 3%		Conservazione / Storage Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
- Bottature / Cracks: max 3%			
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%			
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		6	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	2,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm --
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm --
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 10500
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	1,90	g / dm³ (+/- 5%) 880
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
		Fibra / Fibre: 3,0 g	
		Proteine / Protein: 12 g	
		Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
105	RISONE BRONZO		PASTINA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture 	
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		11	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
Conservazione / Storage			
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.			
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	2,30	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm --
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm --
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	8,50	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 3300
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	2,00	g / dm³ (+/- 5%) 800
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5 g
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3 g
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72 g
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g
		Fibra / Fibre:	3,0 g
		Proteine / Protein:	12 g
		Sale/salt:	<0,01 g
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
108	STELLINE		PASTINA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics				
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture				
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous				
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous				
- Rotture / Broken pieces: max 3%		Conservazione / Storage Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.		
- Bottature / Cracks: max 3%				
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%				
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		6		
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36		
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	4,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,60
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	0,53	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	5500
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	--	g / dm³ (+/- 5%)	770
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g		
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g		
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g		
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g		
		Fibra / Fibre: 3,0 g		
		Proteine / Protein: 12 g		
		Sale/salt: <0,01 g		
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrementes.			
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
116	DITALINI RIGATI		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients			Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina			Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			Immagine / Picture		
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		9	Conservazione / Storage		
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.		
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	4,75	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	1,05
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	2,85	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,30
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	900	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	6,00	g / dm³ (+/- 5%)	580	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85		Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992		Grassi / Fat:	1,5	g
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34		di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3	g
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34		Carboidrati / Carbohydrate:	72	g
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time		di cui zuccheri / of which sugars:	3,0	g
			Fibra / Fibre:	3,0	g
			Proteine / Protein:	12	g
			Sale/salt:	<0,01	g
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10	ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000	ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)				
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.				
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.				
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent				
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
118	DITALE RIGATO		PASTINA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture		
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		9		
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36		
Conservazione / Storage				
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.				
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	7,30	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1.00
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	5,40	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm	1.30
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	295
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	10,00	g / dm³ (+/- 5%)	530
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g		
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g		
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g		
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g		
		Fibra / Fibre: 3,0 g		
		Proteine / Protein: 12 g		
		Sale/salt: <0,01 g		
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.			
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
122	GRAMIGNA		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture 			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min				8	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months				36	
Conservazione / Storage					
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.					
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	2,90	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	0,90	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	1,10	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	1,00	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	500	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	13,00	g / dm³ (+/- 5%)	550	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g		
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g		
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g		
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g		
			Fibra / Fibre: 3,0 g		
			Proteine / Protein: 12 g		
			Sale/salt: <0,01 g		
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10	ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000	ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)				
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.				
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.				
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent				
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
126	SEDANI RIGATI		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture 			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min				Conservazione / Storage	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		10			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	7,30	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,00	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	5,3	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,30
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm		N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		85
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	43,00	g / dm³ (+/- 5%)		420
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85		Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992		Grassi / Fat:	1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34		di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34		Carboidrati / Carbohydrate:	72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time		di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g	
			Fibra / Fibre:	3,0 g	
			Proteine / Protein:	12 g	
			Sale/salt:	<0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10	ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000	ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)				
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.				
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.				
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent				
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
135	PIPE RIGATE		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		10			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
Conservazione / Storage					
Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.					
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	18,50	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,00	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	14,00	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,30
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	13,50	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	85	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	22,00	g / dm³ (+/- 5%)	330	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat:	1,5 g	
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3 g	
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate:	72 g	
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g	
			Fibra / Fibre:	3,0 g	
			Proteine / Protein:	12 g	
			Sale/salt:	<0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:		<10	ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:		<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:		<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:		<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:		assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000	ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrementes.			
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					



ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
137	CONCHIGLIE RIGATE		CORTA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients			Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina			Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			Immagine / Picture	
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		13	Conservazione / Storage	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	30,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm 1,20
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm 1,50
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	12,00	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	95
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	15,00	g / dm³ (+/- 5%)	340
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85		Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992		Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34		di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34		Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time		di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
			Fibra / Fibre: 3,0 g	
			Proteine / Protein: 12 g	
			Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:		<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:		<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:		<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:		<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:		assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

**VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.**

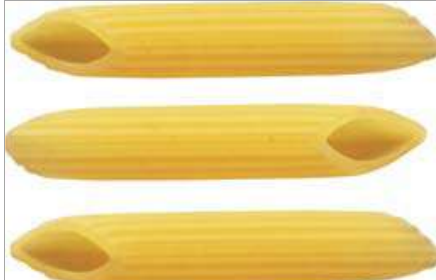
Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend				
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24				
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category				
139	CONCHIGLIETTE RIGATE		CORTA				
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.							
Ingredienti / Ingredients			Origine / Origin				
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA					
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			Immagine / Picture				
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%							
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		9	Conservazione / Storage				
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.				
Dimensioni Prodotto / Product Size							
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)		mm	11,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)		mm	1,00
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)		mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)		mm	1,25
Altezza / Hights (+/- 5%)		mm	7,00	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)			430
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)		mm	10,50	g / dm³ (+/- 5%)			510
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product				
Umidità / Moisture: max 12,50 % DM 27/05/85			Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal				
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss AOAC 992.23 1992			Grassi / Fat: 1,5 g				
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss Rapp. ISTISAN 96/34			di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g				
Acidità / Acidity: max 4° Rapp. ISTISAN 96/34			Carboidrati / Carbohydrate: 72 g				
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 % PCR Real Time			di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g				
			Fibra / Fibre: 3,0 g				
			Proteine / Protein: 12 g				
			Sale/salt: <0,01 g				
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics							
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000 ufc/g		UNI EN ISO 4833-1			
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10 ufc/g		AFNOR BRD 07/8			
E. Coli:		<10 ufc/g		ISO 16649-2			
Enterobacteriaceae:		<10 ufc/g		ISO 21528-2:2004			
Staphylococchi Coagulasi +:		<10 ufc/g		UNI EN ISO 6888-2			
Bacillus Cereus:		<10 ufc/g		NF EN ISO 7932:2005			
Salmonella:		assente/absent 25 g		AFNOR BIO 12/16-09/05			
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000 ufc/g		ISO 21527-2			
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements							
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)					
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.					
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.					
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent					
Allergeni / Allergens		GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces					
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23							
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37							

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
141	PENNETTE RIGATE		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients			Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina			Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			Immagine / Picture		
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		10	Conservazione / Storage		
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.		
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	7,30	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	1,00
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	5,40	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,30
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	95	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	43,00	g / dm³ (+/- 5%)	410	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture:	max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins:	min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g		
Ceneri / Ashes:	max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g		
Acidità / Acidity:	max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g		
Grano tenero / Soft wheat:	max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g		
			Fibra / Fibre: 3,0 g		
			Proteine / Protein: 12 g		
			Sale/salt: <0,01 g		
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:		<10	ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:		<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:		<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:		<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:		assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000	ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.			
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
144	PENNE RIGATE		CORTA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture			
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Rotture / Broken pieces: max 3%		Conservazione / Storage Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
- Bottature / Cracks: max 3%			
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%			
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		11	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	9,30	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm 1,10
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	7,30	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm 1,45
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 60
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	46,00	g / dm³ (+/- 5%) 365
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
		Fibra / Fibre: 3,0 g	
		Proteine / Protein: 12 g	
		Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
145	MEZZE PENNE RIGATE		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		10			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
		Conservazione / Storage			
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.			
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	9,30	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,10	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	7,30	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	1,45
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	100	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	34,00	g / dm³ (+/- 5%)	405	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85		Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992		Grassi / Fat:	1,5	g
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34		di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3	g
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34		Carboidrati / Carbohydrate:	72	g
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time		di cui zuccheri / of which sugars:	3,0	g
			Fibra / Fibre:	3,0	g
			Proteine / Protein:	12	g
			Sale/salt:	<0,01	g
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10	ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000	ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb _Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)				
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.				
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.				
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent				
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
148	TORTIGLIONI		CORTA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture		
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		12		
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36		
		Conservazione / Storage		
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.		
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	11,10	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,05
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	9,30	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm	1.45
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	50
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	39,00	g / dm³ (+/- 5%)	290
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g		
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g		
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g		
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g		
		Fibra / Fibre: 3,0 g		
		Proteine / Protein: 12 g		
		Sale/salt: <0,01 g		
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.			
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

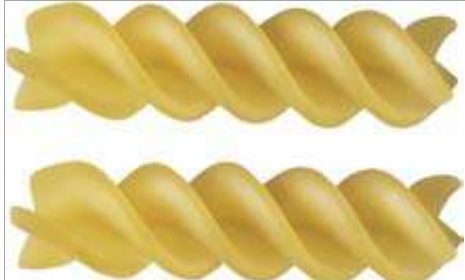
Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
154	FARFALLE		STAMPATA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin		
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA		
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics				
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture				
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous				
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous				
- Rotture / Broken pieces: max 3%				
- Bottature / Cracks: max 3%		Conservazione / Storage Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.		
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%				
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min				13
Conservabilità Mesi / Shelf life Months				36
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	24,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,30
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	6,50	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	7,00	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	75
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	32,50	g / dm³ (+/- 5%)	320
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product		
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal		
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g		
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g		
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g		
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g		
		Fibra / Fibre: 3,0 g		
		Proteine / Protein: 12 g		
		Sale/salt: <0,01 g		
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.			
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
160	FUSILLI		CORTA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture	
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		12	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
		Conservazione / Storage	
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	9,50	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm 1,30
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm --
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 95
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	35,00	g / dm³ (+/- 5%) 350
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
		Fibra / Fibre: 3,0 g	
		Proteine / Protein: 12 g	
		Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <25 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

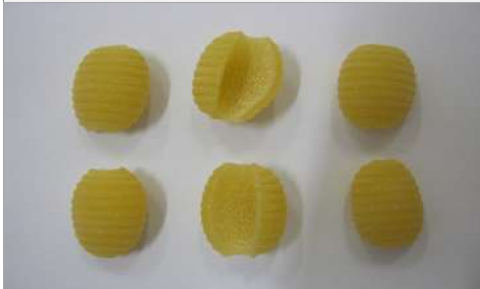
Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
164	MEZZE MANICHE		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture 			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min				Conservazione / Storage	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months				Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)		mm	16,00		
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)		mm	14,10		
Altezza / Hights (+/- 5%)		mm	--		
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)		mm	22,00		
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product			
Umidità / Moisture: max 12,50 % Proteine / Proteins: min 11,5 % ss Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss Acidità / Acidity: max 4° Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %		DM 27/05/85 AOAC 992.23 1992 Rapp. ISTISAN 96/34 Rapp. ISTISAN 96/34 PCR Real Time			
		Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal Grassi / Fat: 1,5 g di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g Carboidrati / Carbohydrate: 72 g di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g Fibra / Fibre: 3,0 g Proteine / Protein: 12 g Sale/salt: <0,01 g			
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:		<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1		
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:		<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8		
E. Coli:		<10 ufc/g	ISO 16649-2		
Enterobacteriaceae:		<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococchi Coagulasi +:		<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2		
Bacillus Cereus:		<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005		
Salmonella:		assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05		
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:		<1000 ufc/g	ISO 21527-2		
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -		Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):		Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.			
Antiparassitari / Pesticides:		Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;		TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens		GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend	
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24	
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category	
165	GNOCCHETTI SARDI		CORTA	
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.				
Ingredienti / Ingredients			Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina			Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			Immagine / Picture	
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%				
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		10	Conservazione / Storage	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
Dimensioni Prodotto / Product Size				
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	15,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm 1,20
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm 1,55
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	6,50	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	235
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	8,00	g / dm³ (+/- 5%)	490
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics			Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85		Valore energetico / Energy	1508 KJ / 356 Kcal
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992		Grassi / Fat:	1,5 g
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34		di cui ac. grassi saturi / of which saturates:	0,3 g
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34		Carboidrati / Carbohydrate:	72 g
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time		di cui zuccheri / of which sugars:	3,0 g
			Fibra / Fibre:	3,0 g
			Proteine / Protein:	12 g
			Sale/salt:	<0,01 g
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics				
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000	ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10	ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10	ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10	ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent	25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000	ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements				
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)			
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.			
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.			
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent			
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces			
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23				
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37				

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

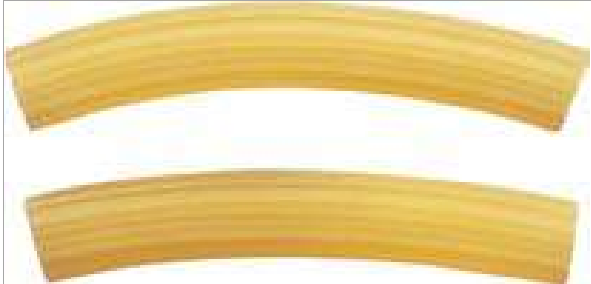
Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend		
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24		
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category		
176	STROZZAPRETI		CORTA		
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.					
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin			
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA			
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%					
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		9			
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36			
		Conservazione / Storage			
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.			
Dimensioni Prodotto / Product Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	7,00	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm	1,00	
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	3,80	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)	100	
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	38,00	g / dm³ (+/- 5%)	475	
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product			
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal			
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g			
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g			
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g			
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g			
		Fibra / Fibre: 3,0 g			
		Proteine / Protein: 12 g			
		Sale/salt: <0,01 g			
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics					
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1			
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8			
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2			
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004			
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2			
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005			
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05			
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2			
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements					
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)				
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.				
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.				
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent				
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces				
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23					
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37					

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
181	SEDANINI RIGATI		CORTA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics		Immagine / Picture	
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture - Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous - Rotture / Broken pieces: max 3% - Bottature / Cracks: max 3% - Formati estranei / Other pasta shape: max 1% - Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		10	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
		Conservazione / Storage	
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	4,75	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm 1.05
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	2,85	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm 1.30
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 195
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	29,00	g / dm³ (+/- 5%) 550
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
		Fibra / Fibre: 3,0 g	
		Proteine / Protein: 12 g	
		Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrements.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			

SCHEDA TECNICA
DATA SHEET



VALDIGRANO di
Flavio Pagani S.r.l.

ST	30/09/2024
----	------------

Descrizione prodotto / Product description			Miscela / Blend
PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio			VALBIO SS_24
N° F.to / Item number	Nome formato / Item name		Categoria / Category
562	CELENTANI		CORTA
Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua. Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water.			
Ingredienti / Ingredients		Origine / Origin	
Semola di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum WHEAT semolina		Prodotto e confezionato da/Produced and packed by Valdigrano IT BIO 008 Agricoltura ITALIA	
Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics			
- Aspetto / Aspect: omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture			
- Odore / Odour: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Sapore / Taste: gradevole, farinaceo palatable, farinaceous			
- Rotture / Broken pieces: max 3%		Conservazione / Storage Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.	
- Bottature / Cracks: max 3%			
- Formati estranei / Other pasta shape: max 1%			
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces: max 3%			
Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min		9	
Conservabilità Mesi / Shelf life Months		36	
Dimensioni Prodotto / Product Size			
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	5,60	Spess Gola / Thickness throat (+/- 5%) mm 1,00
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	3,70	Spess Riga / Thickness (+/- 5%) mm 1,20
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%) 100
Lunghezza taglio / Cut Lenght (+/- 5%)	mm	33,00	g / dm³ (+/- 5%) 340
Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics		Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product	
Umidità / Moisture: max 12,50 %	DM 27/05/85	Valore energetico / Energy 1508 KJ / 356 Kcal	
Proteine / Proteins: min 11,5 % ss	AOAC 992.23 1992	Grassi / Fat: 1,5 g	
Ceneri / Ashes: max 0,90 % ss	Rapp. ISTISAN 96/34	di cui ac. grassi saturi / of which saturates: 0,3 g	
Acidità / Acidity: max 4°	Rapp. ISTISAN 96/34	Carboidrati / Carbohydrate: 72 g	
Grano tenero / Soft wheat: max 3,00 %	PCR Real Time	di cui zuccheri / of which sugars: 3,0 g	
		Fibra / Fibre: 3,0 g	
		Proteine / Protein: 12 g	
		Sale/salt: <0,01 g	
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics			
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1	
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8	
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2	
Enterobacteriaceae:	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004	
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2	
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005	
Salmonella:	assente/absent 25 g	AFNOR BIO 12/16-09/05	
Lieviti / Yeasts; Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2	
Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements			
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 600 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatossina (B1): < 2 ppb; Aflatossine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb_Reg 1881/2006/UE Tossine T-2+HT-2 <20 ppb (Racc 2016/65/UE)		
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.		
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. 848/2018 / Under the limits stated by Reg. 848/2018.		
OGM/ GMO : Assenti / Absent ;	TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT: Assenti / Absent		
Allergeni / Allergens	GRANO; può contenere tracce di SOIA e SENAPE / WHEAT; may contain SOY and MUSTARD traces		
Norme di riferimento: Reg. CE 178/02 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 2073/05 - Reg. UE 915/23			
Prodotto e confezionato da VALDIGRANO di Flavio Pagani S.r.l. nello stabilimento di Rovato (BS) via Borsellino, 35/37			

Spett.le CAMST Soc. Coop. a r.l.
Via Tosarelli, 318 - Fraz Villanova
40055 Castenaso BO

Il/La sottoscritto/a Pagani Flavio, in qualità di rappresentante legale della società
VALDIGRANO di Flavio Pagani srl, con sede in via Borsellino 35/37 – 25038 Rovato (BS)

DICHIARA

che il molino presso il quale viene trasformato il grano utilizzato per la produzione di pasta di semola e pasta di semola integrale biologiche è situato entro un raggio massimo di 150 km dalla città di Bologna.

Dichiara inoltre che il grano utilizzato per la produzione proviene da coltivazioni situate entro un raggio massimo di 150 km dalla città di Bologna.

Luogo e data: Rovato, 18/06/2026

Timbro e firma del Fornitore:

VALDIGRANO
di FLAVIO PAGANI
s.r.l.
Via Borsellino, 35/37
25038 ROVATO (Brescia)
Part. IVA 01960850988

