

	SPECIFICA DI PRODOTTO (Technical Sheet)	DESTINAZIONE (Destination)	Cod. Tamma	092.319
	ORECCHIETTE	Tutte tranne Usa (World except USA)	Cod. Prodotto Data aggiorn.	092 01 08 2023

SPECIALITÀ Orecchiette 092	
---	--

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters - Fresh pasta)				
	U.M.	Standard	N. Pezzi	
Peso specifico fresco alla pressa (Fresh specific weight)	g	34	30	

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters-Dry Pasta)				
	U.M.	Standard	Min	Max
Lunghezza (Length)	mm	21,40	17,40	25,40
Spessore (Thickness)	mm	1,35	1,30	1,40
Peso specifico secco (Dry specific weight)	Kg/m3	374		

PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)			
Trafilazione (Type of die)	bronzo	Trafila N° (Die number)	092B

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)		
	U.M.	Standard
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti (Minutes)	9

PARAMETRI ORGANOLETICI (Organoleptical Parameters)	
Odore e sapore (Odor and taste)	tipico della pasta di semola essicata; senza odori e sapori estranei (typical of the dry durum with semolina pasta; no foreign tastes and odours)
Colore (Colour)	giallo ambrato (yellow)
Consistenza (Texture)	al dente al tempo di cottura menzionato (al dente after mentioned cooking time, not sticky, not crushing)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (Staphylococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente in 25g
Muffe (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (Nutritional Information)		
Energia (Energy Value)	kJ	1527
Energia (Energy Value)	kcal	360
Grassi (Fats)	g/100g	1,50%
di cui acidi grassi saturi (of which saturated fatty acids)	g/100g	0,3%
Carboidrati (Carbohydrate)	g/100g	72,2%
di cui zuccheri (of which sugar)	g/100g	1,00%
Fibre (Dietary Fiber)	g/100g	3,00%
Proteine (Proteins)	g/100g	13,0%
Sale (Salt)	g/100g	<0,01
Umidità (Humidity)	%	12,0%
Ceneri (Ashes)	%	0,86%

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)	
Durabilità (Shelf life)	36 mesi (36 months)
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)	scadenza + lotto + confezionamento + orario + data di produzione esempio: EXP: 01.01.2026 LOT 23 001 dove: LOT=lotto, 23=2023, 001=data del calendario Giuliano 10:28 Prod: 01 01 2023 Paese di coltivazione del grano: Paesi UE e non UE Paese di molitura: Italia
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)	scadenza + lotto + confezionamento + orario + data di produzione

C	Etichetta salvafreschezza (Resealable label)	Sì (Yes) No (No)	Codice etichetta (Label code)
---	--	---	----------------------------------

Tamma	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO (Technical Sheet)	Cod. Prodotto (Product code)
	SEMOLA	SP 01

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza	Presente in ricetta	Presente in stabilimento
Aglio (Garlic)	NO	NO
Arachidi e derivati (Peanut and derivatives)	NO	NO
Avena e derivati (Oats and derivatives)	NO	NO
Caffeina (Caffeine)	NO	NO
Cocco (Coconut)	NO	NO
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivatives)	NO	NO
Farro e derivati (Spelt and derivatives)	NO	NO
Glutine (Gluten)	SI	SI
Gomma (Rubber)	NO	NO
Grano e derivati (Wheat and derivatives)	SI	SI
Kamut e derivati (Kamut and derivatives)	NO	NO
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO
Latte e derivati (Milk and derivatives)	NO	NO
Lievito (Yeast)	NO	NO
Lupini e derivati (Lupin and derivatives)	NO	NO
Senape e derivati (Mustards and derivatives)	si	NO
Molluschi e derivati (Molluscs and derivatives)	NO	NO
Noci e derivati (Nuts and derivatives)	NO	NO
Orzo (Barley)	NO	NO
Pesce e derivati (Fish and derivatives)	NO	NO
Pinoli (Pine nuts)	NO	NO
Rapa e derivati (Celeriac/celeriac derivatives)	NO	NO
Sedano e derivati (Celery/celery derivatives)	NO	NO
Segale e derivati (Rye and derivatives)	NO	NO
Sesamo e derivati (Sesame derivatives)	NO	NO
Soia (Soya and derivatives)	SI	NO
Solfiti (Sulphites)	NO	NO
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivatives/albumen)	NO	NO
Aromi (Flavourings)	Assenti	
Conservanti (Preservatives)	Assenti	

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro prevalenza italiana durum wheat semolina	100%
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)	acqua
Paese molitura semola/ Country of mill of semolina	Italia/Italy
Paese di coltivazione del grano/ Country of origin of wheat	Italy 51% and other country EU and Non EU
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina-Physical parameters)	
Proteine (Protein)	13%
Umidità (Moisture)	<15%
Indice di Glutine (gluten index)	75
Ceneri (Ashes)	0,86%
Colore Minolta CR300 (colour)	25
Sfarinati di grano tenero (Common wheat)	< 3%
Filth test: frammenti di insetti e roditori (Insect and rodent fragment)	< 30n./50g

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina-Chemical parameters)	
Residui fitosanitari (Pesticides)	limite DM 27/08/2004 (within the limits of DM 27/08/2004)
Piombo (Lead)	<0,2 mg/kg (Reg. CE n. 915/2023)
Cadmio (Cadmium)	<0,1 8 mg/kg (Reg. CE n. 915/2023)
Aflatossina B1 (Aflatoxyn B1)	<2 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)
Aflatossine Totali (Total Aflatoxyn)	<4 µg/kg(Reg. CE n. 915/2023)
Ocratossina A (Ocratoxyn A)	<3 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)	<750 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)
Zearaleone (Zearaleone)	<75 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)
OGM (GMO)	assenti (absent)
Clorati (Chlorate)	max 0,01 µg/kg
Mosh/moah	non detectable
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina-microbiological parameters)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	10000 UFC/g
Coliformi (Coliforms)	100 UFC/g
Muffe e lieviti (Moulds and yeast)	< 1000 UFC/G

Ultima revisione apportata e data: (Last revision and date)	<i>Anna Maria G. Lupo</i>	01-ago-23
--	---------------------------	-----------