

## PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

Tutti i nostri FORMATI sono realizzati mediante processo di pastificazione da una composizione i cui requisiti sono di seguito definiti.

- CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

Composizione: Semola integrale di <b>grano</b> duro e acqua;
Umidità: 12,50 % Max;
Ceneri: 1,40 % min – 1,80 % max;
Proteine min. (Azoto X 5,70): 11,50 % min.;
Acidità Max In Gradi: 6 ° max;

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Aspetto: colore tipico del grano e senza alterazioni superficiali;
Odore: assenza di odore di muffa o di altra natura, sapore, aroma ed odore caratteristico della pasta integrale

- CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:**

Insetti	Esenzione Totale
Acari	Esenzione Totale
Roditori	Esenzione Totale
Volatili	Esenzione Totale
Carica Mesofila totale	< 100.000 ufc/g
Coliformi	< 100 ufc/g
Staph. Aureus. Dna Asi+Coag	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25 g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Residui fitofarmaci	Decreto 27.08.04 gaz. Uff. 292 del 14.12.04- Regulation (EC n° 396/2005 e s.m.i./EU Pesticides Database)
Residui metalli pesanti	Pb ≤ 0.20 ppm; Cd ≤ 0.18 ppm
Residui micotossine	Ocratossina A < 3 ppb Aflatossine B1 < 2 ppb Aflatoss. Tot. < 4 ppb Tossina HT2, Tossina T2 < 20 ppb
Deossivalenolo (DON)	< 600 ppb
Impurità solide	< 50 framm. in 50 g
Alcaloidi della Claviceps spp.	< 150 ppb

**Le caratteristiche utilizzate per il confezionamento:**

Confezione: Accoppiato di Polipropilene;

Collo: Termoretraibile / Cartone;

Pallettizzazione: vedi scheda MOD0913/PALL

**• Chiave di codifica del lotto:**

L= lotto

215= n° progressivo del giorno (calendario Giuliano)

15= anno in corso

02= n° linea di confezionamento.

01= sequenza della lavorazione

A=Identificativo dell'Operatore

Ad esempio: L 215 15 02 01 A

**• Valori nutrizionale ed energetici (per 100 g):**

<b>Energia</b> 1458 kJ (345 kcal)
<b>Grassi</b> 2,1 g
Di cui: <b>acidi grassi saturi</b> 0,3 g
<b>Carboidrati</b> 66 g
Di cui: <b>zuccheri</b> 4,1 g
<b>Fibre</b> 7,9 g
<b>Proteine</b> 11,50 g
<b>Sale</b> 0,02 g

(Paese di coltivazione del grano: Italia)

(Paese di molitura: Italia)

**• Ingredienti:**

Semola integrale di <b>grano</b> duro 100% Siciliano, acqua.
Allergeni: può contenere di <b>Soia, Senape, Lupino</b>

**• Difetti ispettivi**

ALTERAZIONI SUPERFICIALI	ASSENZA	max	VISIVO
-----------------------------	---------	-----	--------

**FORMATI PASTA INTEGRALE DI GRANO DURO**

<b>N°</b>	<b>Nome formato</b>	<b>Tempo di cottura al dente</b>
78	Ruvidelli	8 min
3	Spaghetti	9 min
11	Fettuccine	8 min
33	Anelli siciliani	15-20 min
41	Penne rigate	9 min
50	Caserecce	9 min
52	Fusilli	7 min
60	Mille righe	10 min
63	Elicoidali	9 min
73	Nidi larghi	9 min

*Per quanto riguarda la tipologia dei formati si rimanda al Mod 04.01 rev. 10 e successive.*

Data: 02/09/2024