

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Marchio Poiatti "inimitabile dal 1946"

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

• CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Composizione: Semola di grano duro e Acqua;
Umidità: 12,50 % Max.;
Ceneri: 0,90 % Max.;
Proteine Min. (Azoto X 5,70): 10,50 % Min.;
Acidità Max In Gradi: 4° Max.;

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: giallo ambrato con assenza di alterazioni superficiali;
Odore: assenza di odore di muffa o di altra natura, sapore, aroma ed odore caratteristico della pasta

• 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 Aflatossine totali < 4 ppb Tossine HT2, Tossina T2 < 20 ppb

Deossinivalenolo (DON)	< 600 ppb
Impurità solide	< 50 framm. in 50 g
Alcaloide della Claviceps spp.	< 50 ppb

Le caratteristiche utilizzate per il confezionamento:

Confezione: Accoppiato di Polipropilene;
Collo: Termoretraibile / Cartone;
Pallettizzazione: vedi scheda MOD0913/PALL

• **Chiave di codifica del lotto:**

- 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):**

Energia 1504 kJ (355 kcal)
Grassi 1,4 g
Di cui: acidi grassi saturi 0,3 g
Carboidrati 72 g
Di cui: zuccheri 3,0 g
Fibre 3,0 g
Proteine 12 g
Sale < 0,01 g

(Paese di coltivazione del grano: Italia)

(Paese di molitura: Italia)

• **Ingredienti:**

-Semola di **grano** duro 100% Siciliano

-Acqua

Può contenere **soia, senape, lupino**

• **Parametri chimico/fisici**

DETERMINAZIONI	VALORI NOMINALI	TOLLERANZE	METODI ANALITICI
Umidità %	12,50	max.	M. UFF. G. UFF. N. 145 21.06.85
Ceneri % S.S.	0,90	max.	M. UFF. G. UFF. N. 285 15.11.67 ISO 2171
Proteine % S.S.	11,50	Min.	METODO KJELDAHL
Acidità ml Na OH % S.S.	4	max.	METODO PER STRAZIONE IDROALCOLICA

• **Criteri microbiologici**

CARICA MESOFILA TOTALE 30°C.	< 100,000 UGF/gr	max.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno
STAPH. COAG. + 37° C.	< 10 UFC/gr	max	Analisi eseguite da Laboratorio esterno

BACILLUS CEREUS	ASSENTE/gr	max.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno
COLIFORMI 30°C.	< 10 UFC /gr	max.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno
ESCHERICHIA COLI	ASSENTE/gr	max.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno

• Difetti ispettivi

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

• Controlli sul prodotto finito

PARAMETRI (Microbiologici, fisico-chimici, organolettici, metrologici, etc.)	METODI	FREQUENZA	CONDOTTI DA
CARICA MESOFILA TOTALE 30°C.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno	MENSILE	LAB. ESTERNO
STAPH. COAG. + 37° C.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno	MENSILE	LAB. ESTERNO
BACILLUS CEREUS	Analisi eseguite da Laboratorio esterno	MENSILE	LAB. ESTERNO
COLIFORMI 30°C.	Analisi eseguite da Laboratorio esterno	MENSILE	LAB. ESTERNO
ESCHERICHIA COLI	Analisi eseguite da Laboratorio esterno	MENSILE	LAB. ESTERNO
UMIDITÀ %	M. UFF. G. UFF. N. 145 21.06.85	SETTIMANALE	LAB. INTERNO
CENERI % S.S.	M. UFF. G. UFF. N. 285 15.11.67 ISO 2171	SETTIMANALE	LAB. INTERNO
ACIDITA' % S.S. ml Nq OH		SETTIMANALE	LAB. ESTERNO
PROTEINE % S.S.	METODO KJELDAHL	TRIMESTR.	LAB. ESTERNO
ASPETTO	VISIVO	SETTIMANALE	LAB. INTERNO
ODORE	PRIMA E DOPO COTTURA	SETTIMANALE	LAB. INTERNO
SAPORE	PROVA DI COTTURA	SETTIMANALE	LAB. INTERNO

Per quanto riguarda la tipologia dei formati si rimanda al Mod 04.01 rev. 12 e successive.

Data: 02/09/2024