

|                                                                                   |                                         |                                     |                                |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------|
|  | SPECIFICA DI PRODOTTO (Technical Sheet) | DESTINAZIONE (Destination)          |                                |                   |
|                                                                                   |                                         |                                     | Cod. Tamma                     | 062,311           |
|                                                                                   | SPAGHETTI SPEZZATI                      | Tutte tranne Usa (World except USA) | Cod. Prodotto<br>Data aggiorn. | 062<br>16 04 2024 |

CORTISSIME

Spaghetti spezzati 062



| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters-Dry Pasta) |      |          |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|------|----------|-------|-------|
|                                                                       | U.M. | Standard | Min   | Max   |
| Lunghezza (Lenght)                                                    | mm   | 19,79    | 15,79 | 23,79 |
| Spessore (Thickness)                                                  | mm   | 1,14     | 1,09  | 1,19  |

| PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters) |        |                         |      |
|-------------------------------------------------|--------|-------------------------|------|
| Trafilazione (Type of die)                      | teflon | Trafila N° (Die number) | 062T |

| PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)   |                  |          |
|------------------------------------------|------------------|----------|
|                                          | U.M.             | Standard |
| Tempo di cottura espresso (Cooking time) | minuti (Minutes) | 5        |

| PARAMETRI ORGANOLETICI (Organoleptical Parameters) |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odore e sapore (Odor and taste)                    | tipico della pasta di semola essiccata; 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 <sup>4</sup> u.f.c./g |
| Coliformi (Coliforms)                                                    | ≤ 100 u.f.c./g               |
| Stafilococchi coagulasi pos. (Stafilococcus 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<br>esempio:<br>EXP: 01.01.2026<br>LOT 23 001<br>dove: LOT=lotto, 23=2023, 001=data del calendario Giuliano<br>10:28<br>Prod: 01 01 2023<br><br>Paese di coltivazione del grano: Paesi UE e non UE<br>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) |
|   |                                              |          |         |                               |

|                                                                                   |                                                 |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|
|  | 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)                                                              | <600 µg/kg (Reg. CE n. 1022/2024)                         |
| 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:<br>(Last revision and date) |  | 16 04 2024 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|