

|                                                                                   |                                                |                                     |               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|------------|
|  | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO (Technical Sheet)</b> | <b>DESTINAZIONE (Destination)</b>   | Cod. Tamma    | 109.311    |
|                                                                                   | TUBETTINI                                      | Tutte tranne Usa (World except USA) | Cod. Prodotto | 109        |
|                                                                                   |                                                |                                     | Data aggiorn. | 16 04 2024 |



| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters-Dry Pasta) |       |          |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|----------|------|-------|
|                                                                       | U.M.  | Standard | Min  | Max   |
| Lunghezza (Lenght)                                                    | mm    | 6,27     | 2,27 | 10,27 |
| Diametro (Diameter)                                                   | mm    | 4,24     | 3,74 | 4,74  |
| Spessore (Thickness)                                                  | mm    | 1,14     | 1,09 | 1,19  |
| Peso specifico secco (Dry specific weight)                            | Kg/m3 | 649      |      |       |

| PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters) |        |                         |      |
|-------------------------------------------------|--------|-------------------------|------|
| Trafilazione (Type of die)                      | teflon | Trafila N° (Die number) | 109T |

| PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)   |                  |          |
|------------------------------------------|------------------|----------|
|                                          | U.M.             | Standard |
| Tempo di cottura espresso (Cooking time) | minuti (Minutes) | 8        |

| PARAMETRI ORGANOLETTICI (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)                           | $\leq 2 \cdot 10^4$ u.f.c./g |
| Coliformi (Coliforms)                                                    | $\leq 100$ u.f.c./g          |
| Stafilococchi coagulasi pos. (Stafilococcus coag.)                       | $\leq 100$ u.f.c./g          |
| E. coli (E. Coli)                                                        | $\leq 100$ u.f.c./g          |
| Salmonella (Salmonella)                                                  | assente in 25g               |
| Muffe (Moulds)                                                           | $\leq 100$ u.f.c./g          |
| Lieviti (Yeasts)                                                         | $\leq 100$ 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)                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durabilità (Shelf life)</b>                                                  | 36 mesi (36 months)                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Codici da stampare sul retro della confezione</b><br>(Code to print on pack) | <b>scadenza + lotto + confezionamento + orario + data di produzione</b><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 |
| <b>Codici da stampare sul cartone</b><br>(Code to print on case)                | <b>scadenza + lotto + confezionamento + orario + data di produzione</b>                                                                                                                                                                                                                                |

|          |                                                     |                 |                |                                         |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>C</b> | <b>Etichetta salvafreschezza (Resealable label)</b> | <b>Sì (Yes)</b> | <b>No (No)</b> | <b>Codice etichetta</b><br>(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 |
| Aglione (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 ( <i>gluten index</i> )                                         | 75         |
| Ceneri ( <i>Ashes</i> )                                                           | 0,86%      |
| Colore Minolta CR300 ( <i>colour</i> )                                            | 25         |
| Sfarinati di grano tenero ( <i>Common wheat</i> )                                 | < 3%       |
| Filth test: frammenti di insetti e roditori ( <i>Insect and rodent fragment</i> ) | < 30n./50g |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA ( <i>Durum wheat semolina-Chemical parameters</i> )               |                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Residui fitosanitari ( <i>Pesticides</i> )                                                              | limite DM 27/08/2004 ( <i>within the limits of DM 27/08/2004</i> ) |
| Piombo ( <i>Lead</i> )                                                                                  | <0,2 mg/kg (Reg. CE n. 915/2023)                                   |
| Cadmio ( <i>Cadmium</i> )                                                                               | <0,18 mg/kg (Reg. CE n. 915/2023)                                  |
| Aflatossina B1 ( <i>Aflatoxin B1</i> )                                                                  | <2 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)                                     |
| Aflatossine Totali ( <i>Total Aflatoxin</i> )                                                           | <4 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)                                     |
| Ocratossina A ( <i>Ocratoxin A</i> )                                                                    | <3 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)                                     |
| Deossinivalenolo ( <i>Deoxynivalenol</i> )                                                              | <600 µg/kg (Reg. CE n. 1022/2024)                                  |
| Zearaleone ( <i>Zearaleone</i> )                                                                        | <75 µg/kg (Reg. CE n. 915/2023)                                    |
| OGM ( <i>GMO</i> )                                                                                      | assenti ( <i>absent</i> )                                          |
| Clorati ( <i>Chlorate</i> )                                                                             | max 0,01 µg/kg                                                     |
| Mosh/moah                                                                                               | non detectable                                                     |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA ( <i>Durum wheat semolina-microbiological parameters</i> ) |                                                                    |
| Carica batterica totale ( <i>Total Bacteria count</i> )                                                 | 10000 UFC/g                                                        |
| Coliformi ( <i>Coliforms</i> )                                                                          | 100 UFC/g                                                          |
| Muffe e lieviti ( <i>Moulds and yeast</i> )                                                             | < 1000 UFC/G                                                       |

|                                                                |                                                                                     |            |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Ultima revisione apportata e data:<br>(Last revision and date) |  | 16 04 2024 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|