PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATO “CORALLINI”	SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dall’impasto, trafilazione ed essiccamento di semola di grano duro e acqua.

Denominazione Legale	Pasta di semola di grano duro
Ingredienti	semola di **grano** duro, acqua.
	Può contenere tracce di **soia.**
Origine	Paese di coltivazione del grano: UE non UE
	Paese di molitura: Italia
Modalità di conservazione	In luogo fresco **(Max 20°C)** ed asciutto in assenza di odori
Lotto e/o data di produzione	L aa ggg hh:mm
Codifica lotto	**L** (lotto); **aa** (ultime due cifre anno in corso); **ggg** (progressivo giorni dell'anno); **hh** (ore); **mm** (minuti)
TMC	24 mesi dalla data di produzione in confezione originale in luogo fresco **(Max 20°C)** ed asciutto in assenza di odori
Indirizzo stabilimento di produzione	Via Luminaria, 7 - 95010 Santa Venerina (CT)
Quantita’ nominale	1kg **e**

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi di prodotto tal quale		**100 g**	**RI (%)**	**80 g**	**RI (%)**	**50 g**	**RI (%)**
Energia	kJ	1.521	18%	1217	14%	761	9%
	kcal	359		287		180	
Grassi totali	g	1,5	2%	1,2	2%	0,7	1,1%
di cui saturi	g	0,3	1,5%	0,2	1%	0,1	0,5%
Carboidrati	g	73	28%	58	22%	37	14%
di cui Zuccheri	g	2,4	3%	1,9	2%	1,2	1,3%
Fibre	g	2,6	-	2,1	-	1,3	-
Proteine	g	12	24%	9,6	19%	6,0	12%
Sale	g	0	0%	0	0%	0	0%

(RI)“Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000Kcal)”

PARAMETRI

CHIMICO - FISICI	UMIDITA’	12.50 % MAX
	CENERI (g/100g s.s.)	0.90 MAX
	PROTEINE (N x 5.7) g/100g s.s.	12 ± 3 %
	LIPIDI g/100g s.s.	1.5 ± 20%
	CARBOIDRATI	70 ± 4%
	CELLULOSA g/100g s.s.	0.45% MAX
	ACIDITA’ (*)	4 MAX
	GRANO TENERO g/100g s.s.	3 % MAX
	COLORE (indice di giallo)	b> 21

(*) DPR 09/02/2000, N 187

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATO “CORALLINI”	SCHEDA TECNICA

ORGANOLETTICI	ASPETTO	Tipico del prodotto
	COLORE	Tipico del prodotto
	ODORE	Tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli ed estranei
	SAPORE	Tipico del prodotto, gradevole.
TEMPO DI COTTURA (all'ebollizione)		secondo referenza

MICROBIOLOGICI	CONTA BATTERICA TOTALE MESOFILA	100.000 UFC/g MAX
	E.COLI	50 UFC/g MAX
	SALMONELLA	Assente/25 g
	MUFFE	500 UFC/g MAX
	LIEVITI	500 UFC/g MAX

TOLLERANZE

PESO NETTO	1 kg **(*)**
ROTTURE	5% MAX
PEZZI ESTRANEI	1% MAX
BOTTATURE	5% MAX
PEZZI DEFORMATI	5% MAX
IMPURITA' SOLIDE (numero/225 g)	24 ± 8
PELI DI RODITORI (numero/225 g)	Assenti
ESCREMENTI (numero/225 g)	Assenti
PINZATURA TRASVERSALE BUSTA CON PEZZI DI PASTA NELLA SALDATURA	8% MAX (lotto di confezionamento)

(*)(D.M. 27/02/1979)

CARATTERISTICHE IMBALLAGGI

PRIMARIO	CARATTERISTICHE	PP BIORIENTATO - PP CAST	
	CODICE DI RICICLAGGIO	Simbolo	
		Codice	№ 5 PP

La spedizione ed il trasporto dovranno avvenire in condizioni tali da garantire l’integrità del contenitore, del prodotto e la successiva conservazione.

Emessa Qualità	Approvata Direzione generale