



## Scheda tecnica PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

rev. del 15/09/2022

<b>Nome del prodotto</b>	<b>ORECCHIETTE AL GUSTO VINO ROSSO</b>
<b>Ingredienti</b>	Semola di <b>grano</b> duro, barbabietola disidratata, aroma vino rosso 0,6%.
<b>Origine</b>	ITALIA Paese di coltivazione del grano: UE e EXTRA UE. Paese di macinazione del grano: Italia.
<b>Allergeni</b>	Può contenere tracce di molluschi, senape e soia. Contiene glutine.

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Conta microbica totale	10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC /g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC /g
Conta di Escherichia Coli	< 10 UFC /g
Conta di Baccillus Cereus	< 10 UFC /g
Conta di lieviti e muffe	< 100 UFC /g
Ricerca di Salmonella spp.	Assente in 25g

### PARAMETRI CHIMICO FISICI - CHEMICAL PHYSICAL CRITERIA

Umidità	<12,50 % (D.P.R. 187/2001)
Aw	≤ 0,70 (D.P.R. 187/2001)
Ceneri	<0,90 % s.s. (D.P.R. 187/2001)
Acidità	< 4,0 (N x 5,70) (D.P.R. 187/2001)
Proteine	> 10,50 % s.s. (D.P.R. 187/2001)
Aflatossina B1	< 2 µg/kg
Aflatossine tot.	< 4 µg/kg
Ocratossina A	< 3 µg/kg
Deossinivalenolo	< 750 µg/kg
Zearalenone	< 20 µg/kg

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

<i>Valore energetico</i>	1545 kJ - 364 kcal
<i>Grassi</i>	1,8 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,3 g



## Scheda tecnica PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

rev. del 15/09/2022

<i>Carboidrati</i>	<i>74 g</i>
<i>di cui Zuccheri</i>	<i>3,0 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>12 g</i>
<i>Fibre</i>	<i>2,0 g</i>
<i>Sale</i>	<i>0,1 g</i>

<b>MODALITÀ D'IMPIEGO</b>	Il prodotto deve essere cotto in acqua bollente (1 litro per 100 g di prodotto) e condito a piacere.
<b>TEMPO DI COTTURA</b>	12/15 min
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE</b>	24 mesi Conservare in luogo fresco e asciutto. Non esporre il prodotto a fonti di calore.
<b>DICHIARAZIONE OGM FREE</b>	Il prodotto non contiene e non è costituito da ingredienti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003). Non effettuando lavorazioni con prodotti OGM non è possibile alcuna forma di contaminazione; le forme di contaminazione quindi all'interno dell'azienda possono essere soltanto di tipo involontario ed accidentale delle produzioni.
<b>DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati o ionizzati in conformità al Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE riguardo cibi ed ingredienti ionizzati.