



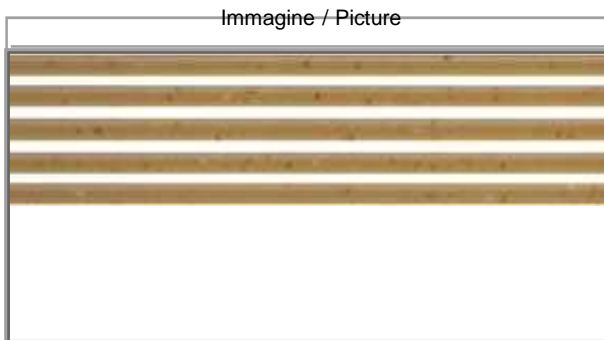
455000BDS0200

Descrizione prodotto / Product description		Miscela
PASTA di SEMOLA INTEGRALE di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA		INTBIO ITA_20
N° Fto / Item Number	Nome formato / Item name	Categoria
005i	SPAGHETTI INTEGRALI	LUNGA

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola integrale di grano da agricoltura biologica duro ed acqua.
Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic whole-wheat durum wheat semolina and water.

Ingredienti / Ingredients	Origine / Origin
Semola integrale di GRANO duro da agricoltura biologica/ Organic durum whole WHEATsemolina	IT BIO 008 Agricoltura Italia/ Italy Agriculture

Caratteristiche Merceologiche / Item's Characteristics	
- Aspetto / Aspect:	omogeneo, frattura vitrea homogeneous, vitreous fracture
- Odore / Odour:	gradevole, farinaceo palatable, farinaceous
- Sapore / Taste:	gradevole, farinaceo palatable, farinaceous
- Rotture / Broken pieces:	max 3%
- Bottature / Cracks:	max 3%
- Formati estranei / Other pasta shape:	max 1%
- Pezzi deformati / Misshapen pasta pieces:	max 3%



Tempo cottura "al dente" Min / "al dente" Cooking time Min	8	Conservazione / Storage
		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Store in a cool and dry place.

Dimensioni Prodotto / Size					
Diametro est / Ext diameter (+/- 5%)	mm	1,70	Soess Gola / Thickness throat (+/- 5%)	mm	--
Diametro int / Int diameter (+/- 5%)	mm	--	Spess Riga / Thickness (+/- 5%)	mm	--
Altezza / Hights (+/- 5%)	mm	--	N° pezzi / N° pieces /100g (+/- 5%)		120
Lunghezza taglio / Cut Length (+/- 5%)	mm	260	Gr / dmq (+/- 5%)		1100

Caratteristiche Fisico-Chimiche / Physical-Chemical Characteristics	Valori nutrizionali medi per 100 g prodotto crudo / Average nutritional values per 100 g raw product
Umidità / Moisture: max 12,50 % Proteine / Proteins: min 12,00 ± 0,5 % ss Ceneri / Ashes: 1,4-1,8 % ss Acidità / Acidity: max 6° Grano tenero / Soft wheat: < 3,00 %	DM 27/05/85 AOAC 992.23 1992 Rapp. ISTISAN 96/34 Rapp. ISTISAN 96/34 PCR Real Time
	Valore energetico / Energy: 1480 KJ / 350 Kcal Grassi / Fat: 2,2 g di cui saturi / of which saturates: 0,4 g Carboidrati / Carbohydrate: 67 g di cui zuccheri / of which sugars: 3,2 g Fibra / Fibre: 7,0 g Proteine / Protein: 12 g Sale/salt: <0,01 g

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics		
Carica batterica mesofila / Total aerobic mesophilic count:	<50.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1
Coliformi 37°C / Coliforms 37°C:	<10 ufc/g	AFNOR BRD 07/8
E. Coli:	<10 ufc/g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae:	<100 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Staphylococchi Coagulasi +:	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2
Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	NF EN ISO 7932:2005
Salmonella:	assente/absent	25 g AFNOR BIO 12/16-09/05
Lieviti / Yeasts_Muffe / Moulds:	<1000 ufc/g	ISO 21527-2

Requisiti di Salubrità / Health and Safety Requirements	
Metalli Pesanti / Heavy Metals - Micotossine/Micotoxins -	Pb: < 0,2 ppm Cd: < 0,1 ppm Deossinivalenolo DON: < 750 ppb; Zearalenone: < 75 ppb; Ocratossina: < 3 ppb Aflatoxina (B1): < 2 ppb; Aflatoxine (B1+B2+G1+G2): < 4 ppb
Filth test (AOAC 969.41):	Max 50 frammenti di insetto / 50 g; assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori. Max 50 insect fragments / 50 g; no live insects or larvae, no rodent's hair or excrement.
Antiparassitari / Pesticides:	Nei limiti stabiliti dal Reg. Reg. CE 834/2007 / Under the limits stated by Reg. CE 834/2007.
OGM/ GMO : Assenti / Absent ; TRATTAMENTI IONIZZANTI / IONIZING TRATMENT:	Assenti / Absent

Allergeni / Allergens:	GRANO; può contenere tracce di SOIA/WHEAT; may contain SOY traces
------------------------	---