



Codice:

86

Descrizione:

GNOCCHETTI "ARCO" SARDI 165 SEMOLA KG 5.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

GNOCCHETTI "ARCO" SARDI 165 SEMOLA KG 5

Pasta di semola di grano duro - gnocchetti sardi

Paese di coltivazione del grano: UE e non UE

Paese di molitura: Italia

Semola di grano duro, acqua

Contiene Grano

Può contenere tracce di soia e senape

Prodotto ottenuto da impasto, trafilazione e conseguente essiccamento di semola di grano duro ed acqua

Rotture: max 3%

Bottature: max 3%

Formati estranei: max 1%

Pezzi deformati: max 3%

Cellulosa c.s. : min 0,20 max 0,45

Sostanze azote c.s. : 10,50

Umidità: max 12,50%

Proteine: min 12,0% +/- 0,5%

Acidità: max 4°

Grano tenero: <3,00 %

Ceneri: max 0,90 % ss

Metalli pesanti:

Pb: <0,2 ppm

Cd: <0,1 ppm

Micotossine:

Deossinivalenolo DON: <750 ppb

Aflatossina (B1): <2 ppb - Aflatossine (B1+B2+G1+G2): <4 ppb

Zearalenone: <75 ppb;

Ocratossina: <3 ppb

Filth test: max 50 frammenti di insetto / 50 g;

Assenza insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori;

Antiparassitari: nei limiti stabiliti dai reg. 396/2005/UE

| | |
|--|---|
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Carica batterica mesofila: <50000 ufc/g Coliformi: 37°C: <10 ufc/g E. Coli: <10 ufc/g Enterobacteriacee: <10 ufc/g Staphylococchi Coagulasi+: <10 ufc/g Bacillus Cereus: <10 ufc/g Salmonella: assente / 25 g Lieviti: <1000 ufc/g Muffe: <1000 ufc/g |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Aspetto: omogeneo, frattura vitrea Odore: gradevole/farinaceo Sapore: gradevole/farinaceo |
| VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI | Valori medi per 100 g di prodotto crudo Energia: 1483 kJ - 350 kcal Grassi: 1,2 g di cui saturi: 0,3 g Carboidrati: 71 g di cui zuccheri: 3,2 g Fibre: 3,5 g Proteine: 12 g Sale: 0 g |
| OGM | Assenti |
| RADIAZIONI IONIZZANTI | Assente |
| MODALITÀ DI UTILIZZO | Tempo di cottura: 10 minuti Resa % su 100 g di prodotto crudo: 200 Tempo massimo di mantenimento entro il quale è garantita l'assenza di collosità: 5 minuti Tempo massimo entro il quale è garantito un mantenimento della forma e assenza di spaccature: 50 % in più del tempo di cottura al dente |
| CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco ed asciutto |
| TMC (DURABILITÀ) | 36 mesi |
| IMBALLO PRIMARIO | Sacchetto Materiale dell'imballaggio: polietilene PE-LD 04 Modalità di smaltimento: plastica |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO | kg 5 al pezzo |
| CONTENUTO PER CARTONE | n.2 pezzi |
| CARTONI PER PALLET | n.40 cartoni |
| ALTRE CARATTERISTICHE | Prodotto adatto alla dieta vegana e vegetariana |
| MARCHIO | Prodotto marca "Arco" dell'azienda produttrice Valdigrano |
| CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ | 08026053604967 |
| CODICE A BARRE CARTONE | 8026053901653 |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 19021910 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Via Borsellino 35/37 Rovato (BS) |
| DATA REVISIONE FORNITORE | Rev. del 01/01/2020 Confermata il 31/03/2022 |