



Codice:

90/003

Descrizione:

-FORMATO N. 3 -SPAGHETTINI- "ARCO" 5 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

-FORMATO N.3 -SPAGHETTINI- "ARCO" 5 KG

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Paese di coltivazione del grano: UE e non UE

Paese di molitura: Italia

INGREDIENTI

Semola di grano duro, acqua

ALLERGENI

Contiene cereali contenenti glutine e derivati

Può contenere tracce di soia e senape

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: max 12,50%

Proteine: min 12,0% ss

Ceneri: max 0,90% ss

Acidità: max 4°

Grano tenero: <3,00%

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 dal Reg. CE 396/2005

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

| | |
|--|---|
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | 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 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 | Assenti |
| MODALITÀ DI UTILIZZO | Tempo di cottura: 5 min |
| CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco ed asciutto |
| TMC (DURABILITÀ) | 36 mesi |
| IMBALLO PRIMARIO | Sacchetto |
| DIMENSIONI ARTICOLO | Diametro esterno: 1,35 mm Lunghezza taglio: 260 mm |
| DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO | Lunghezza: 280 mm Larghezza: 270 mm Altezza: 70 mm |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO | 5 kg |
| PESO LORDO SINGOLO PEZZO | 5,030 kg |
| PESO IMBALLO PRIMARIO | 0,030 kg |
| PESO IMBALLO SECONDARIO | 0,300 kg |
| PESO LORDO CARTONE | 10,360 kg |
| CONTENUTO PER CARTONE | n.2 |
| CARTONI PER PALLET | n.72 |
| DIMENSIONE DEL CARTONE | Lunghezza: 290 mm Larghezza: 165 mm Altezza: 280 mm |
| ALTRE CARATTERISTICHE | Resa su 100 g dopo cottura: 230 g Rotture: max 3% Bottature: max 3% Formati estranei: max 1% Pezzi deformati: max 3% |
| CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ | 8026053900038 |
| CODICE A BARRE CARTONE | 8026053604790 |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 19021910 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Via Borsellino, 35/37 - 25038 Rovato |
| DATA REVISIONE FORNITORE | Rev. dell'01/01/2020, confermata l'01/04/2022 Integrazione del 07/12/2021 |