



**Codice:**

**90/013**

**Descrizione:**

**-FORMATO N. 13 -LINGUINE- "ARCO" 5 KG**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

-FORMATO N. 13 -LINGUINE- "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

Senza lattosio

**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%

Ceneri: max 0,90% s.s.

Acidità: max 4°

Grano tenero: <3,00%

Proteine: 12,00 s.s. +/-0,5%

Metalli pesanti:

Piombo: <0,2 ppm

Cadmio: <0,1 ppm

Micotossine:

Deossinivalenolo DON: <750 ppb

Zearalenone: <75 ppb

Ocratossine: <3 ppb

Aflatossina (B1): <2 ppb

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

Filth test:

max 50 frammenti di insetto/50 g

assenza di: insetti e larve vive, peli ed escrementi di roditori

Antiparassitari: nei limiti stabiliti dal Reg.396/2005/UE

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica mesofila: <50.000 ufc/g

Coliformi 37°C: <10 ufc/g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	E. Coli: <10 ufc/g Enterobatteriacee: <10 ufc/g Stafilococchi coagulasi+: <10 ufc/g Bacillus Cereus: <10 ufc/g Salmonella: assente in 25 g Lieviti e muffe: <1000 ufc/g
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Aspetto: omogeneo, frattura vitrea Odore: gradevole, farinaceo Sapore: gradevole, farinaceo
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1483 kJ / 350 kcal Grassi: 1,2 g - di cui acidi grassi saturi: 0,3 g Carboidrati: 71 g - di cui zuccheri: 3,2 g Fibre: 3,5 g Proteine: 12 g Sale: 0 g
<b>OGM</b>	Assenti
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Assenti
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Tempo di cottura "al dente": 8 min.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	36 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Confezione di plastica
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	Diametro esterno: 3,10 mm Lunghezza taglio: 260 mm Spessore gola: 1,30 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	Lunghezza: 270 mm Larghezza: 80 mm Altezza: 20 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	0,500 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	0,504 kg
<b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>	0,004 kg
<b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>	0,152 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	6,200 kg
<b>PESO LORDO PALLET</b>	689,600 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 2
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 72
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 18
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 4
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	Lunghezza: 250 mm Larghezza: 130 mm Altezza: 280 mm
<b>MISURE PALLET</b>	Lunghezza: 1200 mm Larghezza: 800 mm Altezza: 1270 mm
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Rotture: max 3%

<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Bottature: max 3%
	Formati estranei: max 1%
	Pezzi deformati: max 3%
	Resa dopo cottura, su 100 g: 210 g
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8026053920135
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	8026053604639
<b>CODICE A BARRE PALLET</b>	8026053606114
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	19021910
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via Borsellino, 35/34 - 25038 Rovato (BS)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 01/01/2020
	Confermata 01/04/2022