



Codice:

90/132

Descrizione:

-FORMATO N. 132 -CHIFFERI- "ARCO" 5 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

-FORMATO N. 132 -CHIFFERI- "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%

Ceneri: max 0,90% s.s.

Acidità: max 4°

Grano tenero: <3,00%

Proteine: 12,05 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

E. Coli: <10 ufc/g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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
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 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
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Assenti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Tempo di cottura "al dente": 10 min.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Confezione di plastica
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI ARTICOLO	Diametro esterno: 9,70 mm Diametro interno: 7,70 mm Lunghezza taglio: 28 mm Altezza: 14 mm Spessore gola: 1,00 mm Spessore riga: 1,45 mm
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 480 mm Larghezza: 340 mm Altezza: 80 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
PESO LORDO PALLET	330,800 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 2
CARTONI PER PALLET	n. 30
CARTONI PER STRATO	n. 6
N°STRATI PER PALLET	n. 5
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 480 mm Larghezza: 290 mm Altezza: 240 mm
MISURE PALLET	Lunghezza: 1200 mm Larghezza: 800 mm

MISURE PALLET	Altezza: 1500 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Rotture: max 3%
	Bottature: max 3%
	Formati estranei: max 1%
	Pezzi deformati: max 3%
	Resa dopo cottura, su 100 g: 205 g
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053901325
CODICE A BARRE CARTONE	8026053614485
NOMENCLATURA COMBINATA	19021910
DATA REVISIONE FORNITORE	Integrazione del 07/12/2021
	Rev. dell'01/01/2020, confermata l'01/04/2022