



**Codice:**

**90/145**

**Descrizione:**

**-FORMATO N.145-MEZZE PENNE RIG"ARCO"5 KG**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

-FORMATO N.145-MEZZE PENNE RIG"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

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

Sostanze azotate c.s. : 10,50

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica mesofila: <50.000 ufc/g

|  |  |
|--|--|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> | Coliformi 37°C: <10 ufc/g<br>E. Coli: <10 ufc/g<br>Enterobatteriacee: <10 ufc/g<br>Stafilococchi coagulasi+: <10 ufc/g<br>Bacillus Cereus: <10 ufc/g<br>Salmonella: assente in 25 g<br>Lieviti e muffe: <1000 ufc/g      |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>  | Aspetto: omogeneo, frattura vitrea<br>Odore: gradevole, farinaceo<br>Sapore: gradevole, farinaceo  |
| <b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>  | Valori medi per 100 g di prodotto<br>Energia: 1483 kJ / 350 kcal<br>Grassi: 1,2 g<br>- di cui acidi grassi saturi: 0,3 g<br>Carboidrati: 71 g<br>- di cui zuccheri: 3,2 g<br>Fibre: 3,5 g<br>Proteine: 12 g<br>Sale: 0 g |
| <b>OGM</b>                             | Assenti  |
| <b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>           | Assenti  |
| <b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>            | Tempo di cottura "al dente": 10 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: 9,40 mm<br>Diametro interno: 7,30 mm<br>Lunghezza taglio: 34 mm<br>Spessore gola: 1,05 mm<br>Spessore riga: 1,45 mm  |
| <b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>     | Lunghezza: 480 mm<br>Larghezza: 340 mm<br>Altezza: 80 mm   |
| <b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>        | 5 kg   |
| <b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>        | 5,030 kg   |
| <b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>           | 0,030 kg   |
| <b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>         | 0,500 kg   |
| <b>PESO LORDO CARTONE</b>              | 10,560 kg  |
| <b>PESO LORDO PALLET</b>               | 336,800 kg   |
| <b>CONTENUTO PER CARTONE</b>           | n. 2   |
| <b>CARTONI PER PALLET</b>              | n. 30  |
| <b>CARTONI PER STRATO</b>              | n. 6   |
| <b>N°STRATI PER PALLET</b>             | n. 5   |
| <b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>          | Lunghezza: 480 mm<br>Larghezza: 290 mm<br>Altezza: 210 mm  |
| <b>MISURE PALLET</b>                   | Lunghezza: 1200 mm   |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>MISURE PALLET</b>                | Larghezza: 800 mm<br>Altezza: 1500 mm   |
| <b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>        | Rotture: max 3%<br>Bottature: max 3%<br>Formati estranei: max 1%<br>Pezzi deformati: max 3%<br>Resa dopo cottura, su 100 g: 190 g |
| <b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b> | 8026053901455   |
| <b>CODICE A BARRE CARTONE</b>       | 8026053604905   |
| <b>CODICE A BARRE PALLET</b>        | 8026053606220   |
| <b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>     | Confermata l'01/04/2022<br>Rev. dell'01/01/2020<br>Int. del 07/12/2021 Int. 04/09/2023  |