



Codice:

99/105

Descrizione:

-FORMATO N. 105-RISONE- "ARCO" 5 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

FORMATO N. 105-RISONE- "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": 11 min. |
| CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco e asciutto |
| TMC (DURABILITÀ) | 36 mesi |
| IMBALLO PRIMARIO | Confezione di plastica |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone |
| DIMENSIONI ARTICOLO | Diametro esterno: 2,30 mm Lunghezza taglio: 1,85 mm Altezza: 8,50 mm |
| DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO | Lunghezza: 380 mm Larghezza: 340 mm Altezza: 50 mm |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO | 5 kg |
| PESO LORDO SINGOLO PEZZO | 5,030 kg |
| PESO IMBALLO PRIMARIO | 0,030 kg |
| PESO NETTO DEL CARTONE | 10,060 kg |
| PESO IMBALLO SECONDARIO | 0,300 kg |
| PESO LORDO CARTONE | 10,360 kg |
| PESO LORDO PALLET | 434,400 kg |
| CONTENUTO PER CARTONE | n. 2 |
| CARTONI PER PALLET | n. 40 |
| CARTONI PER STRATO | n. 8 |
| N°STRATI PER PALLET | n. 5 |
| DIMENSIONE DEL CARTONE | Lunghezza: 400 mm Larghezza: 290 mm Altezza: 150 mm |
| MISURE PALLET | Lunghezza: 1200 mm Larghezza: 800 mm Altezza: 1500 mm |
| ALTRE CARATTERISTICHE | Rotture: max 3% |

| | |
|-------------------------------------|--|
| ALTRE CARATTERISTICHE | Bottature: max 3% Formati estranei: max 1% Pezzi deformati: max 3% Resa dopo cottura, su 100 g: 250 g |
| CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ | 8026053991050 |
| CODICE A BARRE CARTONE | 8026053605001 |
| CODICE A BARRE PALLET | 8026053605001 |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 19021910 |
| DATA REVISIONE FORNITORE | Revisione 01/01/2020 Integrazione 07/12/2021 Confermata 06/04/2022 |