



SCHEDA TECNICA S14/ TECHNICAL SPECIFICATION S14

Denominazione prodotto (DPR 187/2001 modificato dal DPR 41/2013) <i>Product name (DPR 187/2001 as amended by DPR 41/2013)</i>	Pasta di semola di grano duro IGP <i>Durum wheat semolina pasta PGI</i>	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro e acqua <i>Durum wheat semolina and water</i>	
Allergeni <i>Allergens</i>	Grano (Reg. 1169/2011/EU). La componente proteica, in particolare il glutine, potrebbe causare reazioni allergiche nelle persone ipersensibili (celiaci) <i>Wheat (EU Reg. 1169/2011). The protein component, particularly gluten, may cause allergic reactions in gluten sensitive subjects.</i>	
OGM / <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>Absents (CE reg. 1829-1830 del 2003)</i>	
Durabilità / <i>Shelf life</i>	36 mesi / <i>36 months</i>	
Giorni di vita alla data di consegna / <i>TMC</i>	2/3 della shelf life	
Caratteristiche chimico-fisiche / Physical and chemical characteristics		
	Valore / value	Tolleranza / tolerance
Umidità / <i>Moisture</i>	Max 12,5% (DPR 187/2001 e s.m.i.)	
Ceneri (% su s.s.) / <i>Ash</i>	0.84 % s.s.	0.90 % s.s. Max (DPR 187/2001 e s.m.i.)
Grano tenero / <i>Soft Wheat</i>	Max 3% (DPR 187/2001 e s.m.i.)	
Aw / <i>Water activity</i>	<0,4	
Cellulosa / <i>cellulose</i>	0.40	MAX
Acidità / <i>Acidity</i>	3	4
Proteine / <i>Proteins</i>	14 % (N*5.70 ss)	+/- 0.5
Sodio / <i>sodium</i>	0%	
Fibre / <i>Fiber</i>	2,0 %	+/- 0.5
Limiti microbiologici (linee guida Chelab) / Microbiological limits (guidelines Chelab)		
Carica batterica mesofila aerobia totale <i>Total aerobic mesophilic bacterial</i>	Max 10.000 Ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	Assenti /1g; <i>Absent/ 1g</i>	Max 100 UFC/g
Coliformi/Coliforms	< 10 ufc /1g; < 10 ufc / 1g	
Escherichia coli	Assente/1g; <i>Absent/ 1g</i>	
Enterobatteri / <i>Enterobacteria</i>	Max 10 UFC/g	
Salmonella	Assente in 25g; <i>Absents in 25g</i>	
Muffe e Lieviti	Max 500 Ufc/g	
Bacillus cereus	Assente/1g; <i>Absent/ 1g</i>	
Clostridium sulfite reducers	Assente/1g; <i>Absent/ 1g</i>	
Contaminanti / Contaminants		
Residui di pesticidi e fitofarmaci (antiparassitari) <i>Residues of pesticides and plant protection products (pesticides)</i>	Regolamento CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari <i>EC Regulation 396/2005 as supplemented by EC Regulation 178/2006 which introduces Annex I (list of substances) and by EC Regulation 149/2008 which introduces Annexes II, III and IV on pesticide MRLs</i>	
Aflatossina B1+ B2+G1 +G2 <i>Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2</i>	Max 4 ppb (reg. CE 1881/06)	
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 ppb (reg. CE 1881/06)	
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i>	Max 3ppb (reg. CE 1881/06)	
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	Max 75 µg/kg (reg. CE 1881/06)	
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i>	Max 750µg/kg (reg. CE 1881/06)	
Metalli pesanti (piombo e cadmio) <i>Heavy metals (lead and cadmium)</i>	Piombo max 0,2 mg/kg - Cadmio max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06) <i>Lead max 0,2 mg/kg - Cadmium max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)</i>	
Filth test		
	Valore/ value	Unità di misura/ unit of measure
Frammenti di insetti/ Fragments of insects	< 60	Su 225 g
Larve e insetti interi/Larvae and whole insects	Assenti	Su 225 g
Peli di roditori/Rodent games	Assenti	Su 225 g
	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto secco / Nutritional fact per 100 g of dry product	Valori nutrizionali per porzione (80 g di prodotto) / Nutritional fact per portion (80 g of product)
Valore energetico / <i>Energy value</i>	353 Kcal (1496 Kj)	282 Kcal (1197 Kj)
Grassi / <i>Fats</i>	1,2 g	1 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,3 g	0,2 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	73,0 g	58,4 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	3,1 g	2.5 g



Fibre / <i>Dietary fiber</i>	3 g	2.4 g
Proteine / <i>Proteins</i>	14 g	11.3 g
Sale / <i>Salt</i>	0.00 g	0 g
Caratteristiche organolettiche di presentazione / <i>Organoleptic characteristics of presentation</i>		
Aspetto / <i>Appearance</i>	Ruvido soprattutto per le trafilature in bronzo / <i>Rough especially for bronze die</i>	
Sapore / <i>Taste</i>	Gradevole / <i>Pleasant</i>	
Odore / <i>Smell</i>	Gradevole tipico del grano / <i>Pleasant</i>	
Tenuta alla cottura / <i>Resistance to cooking</i>	Buona / <i>Good</i>	
Aumento peso / <i>Weight increase</i>	Buono / <i>Good</i>	
Sedimento / <i>Sediment</i>	Basso / <i>Low</i>	
Nerbo / <i>Backbone</i>	Buono / <i>Good</i>	
Collosità / <i>Stickiness</i>	Nei limiti / <i>Within the limits</i>	
Consumatori sensibili <i>Sensible Consumers</i>	Soggetti celiaci <i>Gluten sensitive subjects</i>	
Destinazione d'uso <i>Intended use</i>	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento, adatto per l'alimentazione umana, ad eccezione dei consumatori sensibili e dei bambini fino a 3 anni. Il prodotto è destinato al consumatore finale ma anche a commercianti, intermediari, distributori, produttori di piatti pronti per la ristorazione collettiva o il catering. <i>Product suitable for the preparation of pasta dishes and suitable for any seasoning, suitable for human consumption, except for vulnerable consumers and children up to 3 years. The product is intended for final consumers but also to traders, brokers, distributors, manufacturers of ready meals for restaurant or catering.</i>	
Potenziali rischi legati ad uso improprio <i>Potential risks due to unintended use</i>	Possibile sviluppo d'infestanti e/o muffe a causa di una conservazione del pacchetto non ben chiuso e/o a temperatura elevata. Il prodotto non può essere consumato crudo ma solo dopo cottura secondo le istruzioni indicate in etichetta <i>Possible development of pests and/or molds due to a maintenance of the package is not completely closed and/or high temperature. The product can not be eaten raw, but only after cooking according to the instructions indicated on the label</i>	
Modalità d'uso <i>How to use</i>	Cottura in acqua bollente per i tempi indicati sulle confezioni a seconda del formato: Per ogni 100 g di pasta è necessario 1 litro d'acqua e 10g di sale. Portare l'acqua ad ebollizione, salare e immergere la pasta. Durante la cottura è consigliabile mescolare ogni tanto fino a quando si avvicina il termine del tempo di cottura (indicato sulle confezioni). Occorre poi assaggiare la pasta per poterla scolare "al dente" e verificare se la cottura è ottimale. <i>Cooking in boiling water for the times indicated on the packages depending on the format: For every 100 g of dough is necessary to 1 liter of water and 10g of salt. Bring water to a boil, add salt and dip the pasta. During cooking it is advisable to stir occasionally until it reaches its end of cooking time (indicated on the packaging). It has then to be able to taste the pasta drain "al dente" and check if the cooking is optimal.</i>	
Modalità di conservazione <i>Storage Instructions</i>	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti) <i>Place fresh, clean and dry (far from legumes, vegetables, rice, detergents, flavorings)</i>	
Trasporto <i>Transport</i>	Automezzi/Container rispondenti ai requisiti igienici per il trasporto di prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004) <i>Vehicles / Container meeting the hygiene requirements for the transport of foodstuffs (CE Reg. 852/2004)</i>	
Imballaggio / <i>Packaging</i>		
Confezione primaria <i>Primary Packaging</i>	Film plastico in polipropilene stampato idoneo al contatto con gli alimenti in conformità al Regolamento 10/2011/EU e s.m.i. <i>Polypropylene plastic film (Cellophane) suitable for contact with food according to DM 21/03/73 and Reg EC 10/2011 and subsequent amendments</i>	
Confezione secondaria <i>Secondary Packaging</i>	Cartone ondulato <i>Corrugated paper</i>	