



## **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL NERO DI SEPPIA**

### **INGREDIENTI**

Semola di **grano** duro, nero di **seppia** 4,3% (sale), **pesce** in polvere, succo di limone, acqua

### **PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI**

Semola di grano duro: Italia, Francia, Spagna, Grecia

Nero di seppia: Oceano Atlantico centro – orientale (zona FAO 34), Spagna (lavorazione)

Farina di pesce: Oceano Atlantico nord – orientale (zona FAO 27), Francia (lavorazione)

Succo di limone: Italia

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Odore: caratteristico, con assenza di odori estranei o anomali
- Sapore: assenza di sapori estranei o anomali
- Struttura: compatta, elastica, senza bottature
- Colore: nero

### **COTTURA**

Indicazioni di cottura	1 l di acqua, 100 g di pasta, 10 g di sale
Caratteristiche dopo cottura	Elasticità e consistenza, assenza di collosità, buona tenuta
Tempo di cottura	Il tempo di cottura impresso sulla confezione è da ritenersi indicativo

### **PARAMETRI CHIMICO – FISICI**

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Umidità	% su s.s	12.50	≤ 12.50	Metodo rapido a infrarossi o termobilancia
Ceneri	% p/p su s.s	1.40	± 0.1	Forno a muffola o AOAC 923/03/92
Cellulosa	% su s.s	0.2	+ 0.3	Rapp. Istisan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	2	+ 1	Rapp. Istisan – 34/96
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11

### **CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE**

#### **MICROBIOLOGICHE**

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Carica microbica totale (32°)	ufc/1g	5000	<100000	ISO 4833-1/13
E. Coli	ufc/1g	assente	< 10	ISO 16649-2/01
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus e altre specie)	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	ufc/ 25 g	assente	0	MP 2105-0/13
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 15213/03
Bacillus cereus	ufc/1g	assente	< 10	AFNOR AES 10/10-07/10
Listeria Monocitogenes	ufc/25g	assente	assente	AFNOR AES 10/03-09/00
Muffe	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2/08
Lieviti	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2/08

#### **MACROBIOLOGICHE**

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Filth test:				
peli di roditori	n° in 50 g	assenti	0	D.M. 12/01/99
insetti interi	n° in 50 g	assenti	0	
frammenti di insetti	n° in 50 g	3	10	
acari	n° in 50 g	assenti	0	
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)	n° in 50 g	assenti	0	Esame visivo
Infestazioni	n° in 50 g	assenti	0	

**MANUALE DELLA QUALITA'  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**All. 16 / MQS - 2  
Rev. 16 del 10.04.15**SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO**

Pag. 2/3

**CONTAMINANTI**

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Antiparassitari	mg/Kg	LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005		UNI EN 15662/09
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	Max	MP-0529-R7/13
Aflatossina B1	µg/Kg	2	Max	MP-0529-R7/13
Ocratossina A	µg/Kg	3	Max	MP-0028-R12/13
Zearalenone	µg/Kg	75	Max	MP-0082-R7/12
DON	µg/Kg	750	Max	MP-0081-R10/13
Cadmio	mg/Kg	< 0.1	Max	MP-1288-R9/14
Piombo	mg/Kg	< 0.2	Max	MP-1288-R9/14
Mercurio	mg/Kg	< 0.1	Max	MP-1286-R3/11
OGM (da contaminazione ambientale accidentale)	%	assenti	Max 0.5	MP-0348-R16/14

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

VALORI VALUES	g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)	% GDA per 80g	valori giornalieri di riferimento daily values GDA
Energia/Energy	KJ Kcal	1526 360		
		1221 288	14	2000 Kcal
Grassi /Fat (g)	1.4	1.1	1.6	70g
di cui saturi /saturates (g)	0.3	0.2	1	20g
trans	0	0		
Carboidrati /Carbohydrate (g)	72	58	22	260g
di cui zuccheri /sugars (g)	2.9	2.3	2.6	90g
Fibre /Fibre (g)	3.7	3	12	25g
Proteine /Protein (g)	13	10	20	50g
Sale/Salt (g)	0.4	0.3	5	6g

UNA PORZIONE (80g) CONTIENE / EACH SERVING (80g) CONTAINS :

CALORIE CALORIES	GRASSI FAT	SATURI SATURATES	ZUCCHERI SUGAR	SALE SALT
288 g 14%*	1.1 g 1.6%*	0.2 g 1%*	2.3 g 2.6%*	0.3 g 5%*

\* DEL VALORE GIORNALIERO DI RIFERIMENTO DELLA DIETA DI UN ADULTO

\* OF AN ADULT'S GUIDELINE DAILY AMOUNT

**INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELE**

Idoneo per:	
Vegani	NO
Lacto-ovo-vegetariani	NO
Celiaci	NO
Dieta Kosher	NO
Dieta Halal	NO

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini



# MANUALE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

All. 16 / MQS - 2  
Rev. 16 del 10.04.15

## SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO

Pag. 3/3

### LISTA ALLERGENI

ALLERGENI	NEL PRODOTTO	DESCRIZIONE	IN TRACCE	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO
	SI/NO		SI/NO	SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	<b>GRANO</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova (uova intere, tuorlo d'uovo, albume, lecitina d'uovo)	NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	SI	<b>PESCE</b>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia (proteine di soia, olio di soia, lecitina di soia)	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (siero, proteine del latte, lattosio)	NO		NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di Acagiù ( <i>Anacardium Occidentalis</i> ), noci Pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e prodotti derivati	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO		NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	SI	<b>SEPPIA</b>		

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

### CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Film PP / PE uso alimentare
Imballaggio secondario	Cartone KMT
Imballaggio terziario (tipo di bancale)	EURO-EPAL (80x120)/CHEP (80x120) /HT(heat treatment)

### SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza	36 mesi (gg/mm/aaaa)
Shelf life alla consegna	24 mesi
Shelf life all'apertura	Se idoneamente conservato, il prodotto non modifica la propria shelf life anche dopo l'apertura della confezione
Numero di lotto	L+ 8 cifre + ora confezionamento