



# SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 26/06/2017

## Prodotto - Product

PBM182-01 - TORTIGLIONI DM CR.BAG MULTIL. 12x500G IGP



## Descrizione - Description

Il prodotto è ottenuto con materia prima di eccellente qualità, semola di grano duro di origine italiana, trafilato in bronzo e prosciugato a lenta essiccazione. Certificato I.G.P.

*The product is made with a very high quality raw material, Italian durum wheat semolina, extruded through a bronze die and slow dried. P.G.I. certified.*

## Istruzioni di cottura - Cooking Instructions

Cottura in acqua bollente (1 L per 100 g). Tempo di cottura al dente: 10 min.

*Cooking in boiling water (1 L per 100 g). Cooking time "al dente": 10 minutes.*

## Ingredienti - Ingredients

Semola di grano duro di origine italiana e acqua  
*Italian durum wheat semolina and water*

## Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Valori medi Average values for 100g		VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES VALEUR NUTRITIVES / VALORES NUTRICIONALES DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE VEERDESWAARDEN	
Energia	<i>Energy</i>	(kcal - kJ)	1502 kJ / 354 kcal	<small>           PORZIONI PER CONFEZIONE / SERVINGS PER PACKAGE /            PORTIONS PAR PAKET / PORTIONES POR CONFECCION /            PORTION PRO VERPACKUNG / PORTIES PER VERPAKING: 5            QUANTITÀ PER PORZIONE / SERVINGSIZE / QUANTITES PAR PORTION /            CANTIDAD POR PORCION / PORTIONSMENGE / PORTE - 100g            VALORI MEDI PER / AVERAGE VALUES /            PER / VALEURS MOYENNES POUR /            VALORES MEDIOS POR / MITTELWERTE            FÜR / GEMIDDELE WAARDEN PER         </small>	
Grassi	<i>Fat</i>	(g)	1.3 g	100g	SEKIDNE PORTION PORTION PORTE
di cui acidi grassi saturi	<i>of which saturates</i>	(g)	0.3 g	1.3g	1.3g
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	(g)	70 g	<small>           ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / WÄRME /            ENERGETICU / ENERGIJE / ENERGIE            GRASSI / FAT / MATIERES GRASSES/            DE CUI ACIDI GRASSI SATURI /            OF WHICH SATURATES / DONT ACIDES            GRAS SATURES / DE LAS CUALES            ACTIVOS GRASOS SATURADOS /            DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN /            WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN         </small>	
di cui zuccheri	<i>of which sugars</i>	(g)	3.3 g	0.3g	0.3g
Fibre	<i>Fibre</i>	(g)	3.3 g	<small>           CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE /            KOLENHYDRATE / KOOLHYDRATEN            DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS /            DONT SUCRES / DE LOS CUALES            AZUCARES / DAVON ZUCKER /            WAARVAN SUIKERS         </small>	
Proteine	<i>Protein</i>	(g)	14 g	3.3g	3.3g
Sale	<i>Salt</i>	(g)	<0.01 g	<small>           FIBRE / FIBRE / FIBRES ALIMENTAIRES /            FIBRA ALIMENTARIA /            BALLASTSTOFFE / VEZELS            PROTENEI / PROTEIN / PROTEINES /            PROTEINAS / EWEIJE / EIWITTEN            SALE / SALT / SEL / SAL / SALZ / ZOUT         </small>	



## SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 26/06/2017

### Caratteristiche chimico fisiche - Chemical Physical characteristics

			Valore Value	Tolleranza Tolerance
Peso netto	<i>Net weight</i>	g	500 g	
Umidità	<i>Moisture</i>	%	Max 12,50 %	
Ceneri	<i>Ash</i>	%	Max 0,86 %	
Proteine	<i>Protein</i>	%	Min 14 %	
Grano tenero	<i>Soft Grain</i>	%	Max 3 %	
Lunghezza	<i>Lenght</i>	mm	31-36	+/-5
Larghezza	<i>Width</i>	mm	/	
Spessore	<i>Thickness</i>	mm	1.2-1.25	+/-0.05
Diametro	<i>Diameter</i>	mm	9.5	+/-0.5
N.ro righe	<i>Number of ribs</i>		ELICHE 7	
Note	<i>Notes</i>			

### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Aspetto	<i>Aspect</i>	Ruvido/Semi-ruvido - Rough surface
Odore	<i>Smell</i>	Gradevole - Without off flavour
Colore	<i>Color</i>	Giallo paglierino- Pale yellow
Sapore	<i>Taste</i>	Gradevole - Palatable
Nerbo	<i>Strenght</i>	Buono - Good
Collosità	<i>Stickiness</i>	Nei limiti - In the standards

### Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

CBT	Cfu/g	< 1000 Cfu/g
E. Colli	in 1 g	Assente / Absent in 1 g
St. Aureus	Cfu/g	< 10 Cfu/g
Salmonella	in 25 g	Assente / Absent in 25 g
B. Cereus	Cfu/g	< 50 ufc/g
Muffe / Yeast and moulds	Cfu/g	Max 100 Cfu/g



## SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 26/06/2017

### Requisiti dietetici speciali - *Special Dietary Requirements*

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meets the following claims</i>	Si/No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - YES
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	SI - YES
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	SI ma non dichiarato in etichetta - YES but not declared on label
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	SI ma non certificato - YES but not certified
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	NO
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI - YES
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	NO
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	SI - YES
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI - YES
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI - YES
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzate - <i>Product not treated with ionizing radiation</i>	SI - YES

### Presenza di allergeni e prodotti che causano intolleranze - *Food allergens and intolerances*

Il prodotto è libero da - <i>The product is free from</i>	Si/No	La presenza è attribuita a - <i>Presence due to:</i>
Prodotti di origine animale <i>Animal product (except rennet free milk product)</i>	Si/Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat (excluding milk fat)</i>	Si/Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or</i>	No	Glutine - Gluten
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si/Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si/Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si/Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si/Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si/Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si/Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia and queensland and products thereof</i>	Si/Yes	



## SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 26/06/2017

Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si/Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si/Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si/Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si/Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si/Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si/Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si/Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si/Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si/Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si/Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si/Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si/Yes
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate (E621)</i>	Si/Yes

### Condizioni di conservazione - *Storage conditions*

Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare.  
*Store in a cool, dry and clean place (far from pulses, vegetables, rice, detergents and flavoring substances) possibly not exposed to sunlight.*

### Termine minimo di conservazione e confezionamento - *Shelf life and packing details*

TCM - <i>Shelf life</i> mesi/months	24mesi	- 24months
Formato - <i>Format</i>	GG/MM/AAAA	- DD/MM/YYYY
Imballo primario - <i>Primary packaging</i>	cellophane (pp)	
Peso netto - <i>Net weight</i> g	500g	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (Ean 13)	8002459900698	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (UPC)		
Imballo secondario - <i>Secondary packaging</i>	Vassoio espositore in cartone	- Corrugated cardboard shelf ready tray
Quantità per cartone - <i>Quantity per case</i>	12 X 500g	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (ITF 14)	800245990018210	
Pallettizzazione - <i>Pallet Configuration</i>	Pallettizzazione su bancali epal con altezza massima 1.7m comprensiva di pedana	Pallet configuration on epal pallets based on max height of 1.7m including pallet
Numero crt per strato - <i>Number of cases per layer</i>	7	
Numero strati - <i>Number of layers</i>	6	
Numero totali cartoni - <i>Total number of cases</i>	42	



# SPECIFICA TECNICA

## TECHNICAL SPECIFICATION