

	<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	

<b>Articolo</b> <i>Item</i>	n. 1B
<b>Denominazione</b> <i>Description</i>	<b>SPAGHETTINI</b>
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	Semola di <b>grano</b> duro 88%, acqua 12% <i>Durum wheat semolina 88%, water 12%</i>
<b>Processo di lavorazione</b> <i>Process</i>	Estrusione, essiccazione <i>Extrusion and drying</i>
<b>Mod. conservazione</b> <i>Storage</i>	Stoccare in luogo fresco e asciutto <i>Keep in fresh and dry place</i>
<b>Shelf-life</b>	36 mesi
<b>Tempo di cottura (min)</b> <i>Cooking time (min)</i>	6
<b>Trafilazione</b> <i>Wireworks</i>	Teflon



### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

<b>Parametri</b> <i>Parameters</i>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <i>Average values</i>	<b>Tolleranza</b> <i>Tolerance</i>
Lunghezza <i>Length</i>	mm	<b>260</b>	$\pm 20$
Larghezza cartella <i>Width</i>	mm		
Diametro <i>Diameter</i>	mm	<b>1,42</b>	$\pm 0,05$
Spessore cartella <i>thickness</i>	mm		
Spessore gola <i>Thickness throat</i>	mm		
Spessore riga <i>Thickness line</i>	mm		
N°. righe <i>N° lines</i>	num		
Passo spirale <i>Step spiral</i>	mm		
Passo festonatura <i>Step waves</i>	mm		
Angolo di taglio <i>Cutting angle</i>	°angolari °angular		
Peso 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	<b>56,00</b>	$\pm 0,20$

	<b><u>Scheda tecnica</u></b> <b><u>Technical sheet</u></b>	

### REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL REQUIREMENTS

<b>Parametri Parameters</b>	<b>Metodica Method</b>	<b>Limiti Limits</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi Average values</b>
Umidità <i>Moisture</i>	UNI EN ISO 712:2010	max 12,50	%	<b>11,80</b>
Ceneri <i>Ashes</i>	UNI EN ISO 2171:2010	max 0,90	% s.s.	<b>0,86</b>
Proteine <i>Proteins</i>	M.U.DM Ris.Agricole 23/07/94	min 10,50	% s.s.	<b>13,00</b>
Grano tenero <i>Soft wheat</i>	PRC / Resmini	max 3,00	%	<b>&lt; 3</b>
Acidità <i>Acidity</i>	Rap. ISTISAN 1996/34	max 4,00	grado di acidità <i>acidity level</i>	<b>3,50</b>
<b>CONTAMINANTI CONTAMINANTS</b>				
<b>PESTICIDI RESIDUALI: RESIDUAL PESTICIDES</b>				
Fosfo-Clorurati <i>Phospho-Clorurate</i>	UNI EN 15662:2009		mg/Kg	<b>&lt;0,05</b>
Organo-clorurati <i>Organo-Clorurate</i>	UNI EN 15662:2009		mg/Kg	<b>&lt;0,05</b>
Aflatossine tot. <i>Aflatoxins tot. (B1,B2,G1,G2)</i>	EN 14123:2003	max 4	µg/Kg	<b>&lt;0,5</b>
Aflatossine <i>Aflatoxins (B1)</i>	EN 14123:2003	max 2	µg/Kg	<b>&lt;0,5</b>
Ocratossina A <i>Ocratoxins A</i>	EN 14132:2003	max 3	µg/Kg	<b>&lt;0,5</b>
Deossinivalenolo <i>Deoxynivalenol (DON)</i>	EN 14123:2003	max 750	µg/Kg	<b>&lt;120</b>
Zearalenone <i>Zearalenone (ZEA)</i>	EN 14123:2003	max 75	µg/Kg	<b>&lt;10</b>
Cadmio <i>Cadmium</i>	ICP-MS	max 0,10	mg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Piombo <i>Lead</i>	ICP-MS	max 0,20	mg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
FILTH-TEST	D.M. 23-7-94. suppl.n.4. pag.14	<35/225	g	<b>&lt;15</b>
<b>Altri difetti Other defects</b>				<b>Valori massimi Maximum values</b>
Pezzi rotti <i>Broken pieces</i>	conteggio <i>count</i>		%	<b>5</b>
Pezzi con incrinature ( <b>&lt;10mm</b> ) <i>Pieces with cracks</i>	conteggio <i>count</i>		%	<b>10</b>
Pezzi deformati <i>Misshapen pieces</i>	conteggio <i>count</i>		%	<b>5</b>
Puntatura cruscale <i>Bran tips</i>	conteggio <i>count</i>		dm <sup>2</sup>	<b>70</b>
Puntatura nera <i>Black tips</i>	conteggio <i>count</i>		dm <sup>2</sup>	<b>0</b>

	<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	

**REQUISITI BIOLOGICI-MICROBIOLOGICI /**  
**BIOLOGICAL MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS**

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>Metodica</b> <b>Method</b>	<b>Limiti</b> <b>Limits</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>
Carica batterica totale <i>Total plate count</i>	ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 1	max 100000	ufc/g	<b>5000</b>
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 4	max 10	ufc/g	<b>&lt;10</b>
<i>Escherichia coli</i>	Rapp. Istisan 96/35 - M. 4	max 10	ufc/g	<b>&lt;10</b>
Lieviti e muffe <i>Yeasts and moulds</i>	ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 2	max 100	ufc/g	<b>&lt;100</b>
<i>Bacillus cereus</i>	ISO 18593:2004 + UNI 10982	max 10	ufc /g	<b>&lt;10</b>
<i>Stafilococcus aureus</i>	UNI EN ISO 6888-2	max 10	ufc/g	<b>&lt;10</b>
<b>CONTAMINANTI</b> <b>CONTAMINANTS</b>				
Insetti e acari <i>Insect and mites</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Roditori, volatile e loro tracce <i>Rodents. Birds and their</i> <i>tracks</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Peli e capelli <i>Hair and fragments</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
<b>Altri contaminanti</b> <b>Other contaminants</b>				
Tracce di lubrificanti <i>Traces of lubricants</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Corpi estranei metallici <i>Metallic foreign bodies</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Corpi estranei non- metrallici <i>Non-metallic foreign bodies</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>

**VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI / NUTRITIONAL FACTS**

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>U.m.</b>		<b>per 100 g</b>		<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>
Valori energetici <i>Energy</i>	<i>Kcal</i>	<i>(Kjoule)</i>	351	(1488)	
Proteine <i>Proteins</i>	<i>g</i>		> 12,50		<b>13</b>
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	<i>g</i>		> 65,0		<b>70</b>
-zuccheri <i>- sugars</i>	<i>g</i>		2,5 – 4,0		<b>3,60</b>
Grassi <i>Fats</i>	<i>g</i>		1,2 – 2		<b>1,40</b>
- saturi <i>- saturated</i>	<i>g</i>		0,2 – 1,0		<b>0,30</b>
- trans	<i>g</i>		0,0		<b>0,00</b>
Sodio <i>Sodium</i>	<i>g</i>		< 0,02		<b>0,0033</b>

	<b><u>Scheda tecnica</u></b> <b><u>Technical sheet</u></b>	

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS**

Gusto e olfatto <i>Taste and smells</i>	Odore e sapore gradevoli non estranei (tipo muffa e acidità) <i>Typical without strange smells (like mold, humidity)</i>
Aspetto <i>Color</i>	Giallo-ambrato, omogeneo <i>Amber-yellow, homogeneous</i>
Aroma <i>Flavour</i>	Tipico aroma di grano <i>Typical aroma of wheat</i>
<b>Altro</b> <b><i>Other</i></b>	
Indicatori sulla salute <i>Any health claims?</i>	No
Presenza OGM <i>Any GMO?</i>	No (Reg 1829/2003 e 1830/2003)

### **ALLERGENI/ALLERGENS** (Reg. UE 1169:2011)

<b>Allergeni alimentari/ <i>Food allergens</i></b>	<b>Come ingrediente <i>As ingredient</i></b>	<b>Può contenere tracce <i>May contain traces</i></b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and derived products</i>	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans products</i>		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>		
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanuts products</i>		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>		X
Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio) <i>Milk and milk products (incl. lactose)</i>		
Frutta a guscio e prodotti derivati <i>Nuts and derived products</i>		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds products</i>		
Anidride solforosa e Solfiti (SO <sub>2</sub> >10 mg/Kg) <i>Sulfur dioxide and sulphites (SO<sub>2</sub>&gt;10 mg/Kg)</i>		
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupine and lupine products</i>		
Mollusco e prodotti a base di mollusco <i>Clam and clam products</i>		

	<b><u>Scheda tecnica</u></b> <b><u>Technical sheet</u></b>	

---

**CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGI / PACKAGE**

<b>Imballaggio / package</b>	<b>Primario / Primary:</b> Film in polipropilene / <i>Polypropilene film</i> Polietilene per uso alimentare / <i>Polyethylene film food grade</i>
	<b>Secondario / Secondary:</b> Cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard</i>
<b>N° conf. / No. packs</b>	24x500g (Cod. 91B, 91BM)
<b>Cartone / Carton (LxWxH cm)</b>	295x162x270 (Cod. 91B, 91BM)
<b>Dettagli pallet / Pallet details</b>	<b>Ct. strato / C. layer:</b> 18 (Cod. 91B, 91BM)
	<b>Strati / Layers:</b> 5 (Cod. 91B, 91BM)
	<b>Ct. pallet / C. pallet:</b> 90 (Cod. 91B, 91BM)