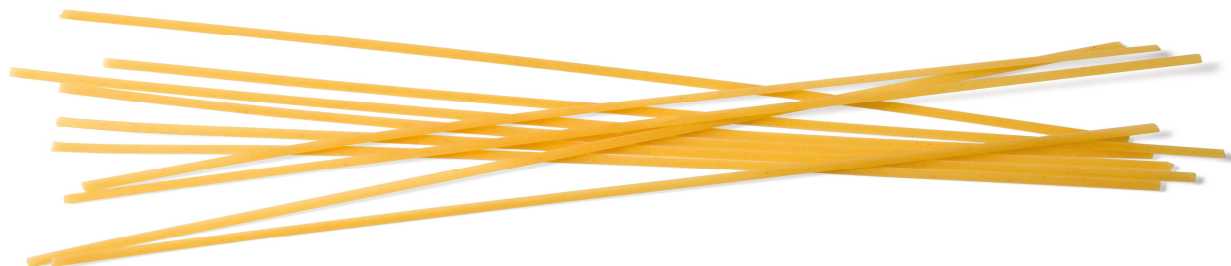


SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**MONOGRANO**
F E L I C E T T IPRODOTTO: n°152 linguine di semola bio
varietà Cappelli

CODICE ARTICOLO: 450589152009

Rif. a specifica prodotto All. 02c MQS – 2 rev. 00 del 01.03.2016

**MISURE**

Altezza	mm. 3
Lunghezza	mm. 230 – 250
Spessore	mm. 1.3 ± 0.1

INGREDIENTISemola biologica di **grano** duro Cappelli (contiene **glutine**), acqua**PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI**

Semola di grano duro: Italia

Acqua: Dolomiti – Predazzo 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: giallo chiaro brillante

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	8 min. 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	0.87	± 0.03	Forno a muffola o AOAC 923/03/92
Cellulosa	% su s.s	0.2	+ 0.25	Rapp. Istisan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	2	+ 2	Rapp. Istisan – 34/96
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11
Colore	indice b/tq	22	- 1	Minolta CR 300

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**MONOGRANO
F E L I C E T T I**PRODOTTI: n°152 linguine di semola bio
varietà Cappelli
CODICE ARTICOLO: 450589152009

Rif. a specifica prodotto All. 02c MQS – 2 rev. 00 del 01.03.2016

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
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	

CONTAMINANTI

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Antiparassitari	mg/Kg	assenti	< 0.01	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
OGM (da contaminazione ambientale accidentale)	%	assenti	Max 0.5	MP-0348-R16/14

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Porzioni per confezione: 6/ Porzione singola: 80 g

VALORI VALUES		g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)
Energia/Energy	KJ Kcal	1502 354	1202 283
Grassi /Fat (g)		1.3	1.2
di cui saturi /saturates (g)		0.3	0.2
trans		0	0
Carboidrati /Carbohydrate (g)		72	58
di cui zuccheri /sugars (g)		2.8	2.2
Fibre /Fibre (g)		3.2	2.6
Proteine /Protein (g)		12.5	10
Sale/Salt (g)		0.003	0.002

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente/
The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**MONOGRANO**
F E L I C E T T IPRODOTTI: n°152 linguine di semola bio
varietà Cappelli
CODICE ARTICOLO: 450589152009

Rif. a specifica prodotto All. 02c MQS – 2 rev. 00 del 01.03.2016

INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA

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

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

LISTA ALLERGENI

ALLERGENI	NEL PRODOTTI SI/NO	DESCRIZIONE	IN TRACCE SI/NO	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	GRANO		
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	NO		NO	SI
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 illinoensis</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 ₂	NO		NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	SI

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Film PP uso alimentare F225 PT330
Imballaggio secondario	Cartone Astropack + Cartone KMT

SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza (packaging primario e secondario)	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 L+ 1° nr. (anno) + 2° - 3° nr. (settimana) + 4° nr. (giorno della settimana) + 5-8° nr. (codice produzione) es.: L70751234