	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 14 b/ MQS - 2 Rev 05 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 1/1

PASTA DI FARRO DICOCCUM BIOLOGICO
proveniente dalla selezione di cereali coltivati in purezza

MONOGRANO **F E L I C E T T I**

1. INGREDIENTI

Sfarinato di Farro Dicocum da agricoltura biologica, acqua

2. PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI:

Sfarinato di farro dicocum: Italia

Acqua: Dolomiti – Predazzo Italia

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

4. 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

5. 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	1.20	± 0.1	forno a muffola o AOAC 923.03/1923
Cellulosa	% su s.s	0.6	+ 0.25	IstiSan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	2	+ 3	Rapp IstiSan 1996/34 pag 227
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11

6. CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE


MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Carica microbica totale (32°)	ufc/1g	500	<10000	UNI EN ISO 4833/04
E. Coli	ufc/1g	assente	< 10	ISO 16649-2/01
Enterobatteri	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 21528-2/04
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus e altre specie)	ufc/1g	assenti	< 10	UNI EN ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	ufc/ 25 g	assente	0	AFNOR BIO 12/16–09/05
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 15213/03
Bacillus cereus	ufc/1g	assente	< 10	UNI EN ISO 7932/05
Muffe	ufc/1g	50	≤ 100	ISO 21527-2:2008
Lieviti	ufc/1g	50	≤ 100	ISO 21527-2:2008

MACROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Filth test:				
frammenti insetto	n° in 50 g	5	+ 5	AOAC 44.069
peli topo	n° in 50 g	assenti	0	
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)	n° in 50 g	assenti	0	Esame visivo
Infestaz. (anche latenti)	n° in 50 g	assenti	0	UNI ISO 6639

DATA: 19.08.2012	EMISSIONE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	------------------------	-------------------------

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 14 b/ MQS - 2 Rev 05 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 2/2

7. CONTAMINANTI

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Antiparassitari	mg/Kg	assenti	< 0,01	UNI EN 15662:2009
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	Max	MP-0529-R6/10
Aflatossina B1	µg/Kg	2	Max	MP-0529-R6/10
Ocratossina A	µg/Kg	3	Max	MP-0028-R11/10
Zearalenone	µg/Kg	75	Max	MP-0082-R6/10
DON	µg/Kg	750	Max	MP-0081-R8/09
Cadmio	mg/Kg	< 0.1	Max	MP-1288-R8/11
Piombo	mg/Kg	< 0.2	Max	MP-1288-R8/11
OGM (da contaminazione ambientale accidentale)	%	assenti	Max 0.5	MP - 0348-R14/11

8. TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI porzioni per confezione 6 porzione singola 80g NUTRITION INFORMATION servings per package 6 serving size 80g NÄHRWERTANGABEN Portionen pro Packung 6 Einzelportion 80g VALEURS NUTRITIONNELLES Portions par emballage 6 Portion individuelle 80g	Valore energetico / Energy / Brennwert / Énergie	KJ KCal	100g	80g
			Proteine / Protein / Eiweiß / Protéines	12g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker/ dont sucres	69g	55g	2g	2g
Grassi / Fat / Fett/ Lipides di cui saturi / of which saturates / davon gesättigt /dout saturés	2g	2g	0.3g	0.2g
di cui trans / of which trans / davon trans /dout trans	0g	0g		
Fibre / fibre / Ballaststoffe / fibres alimentaires	4g	3g		
Sodio / Sodium / Natrium			0.001g	0.001g

9. INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA

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

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

CONTIENE: GLUTINE / CONTAINS: GLUTEN

10. LISTA ALLERGENI

ALLERGENI	NEL PRODOTTO 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	FARRO DICOCCUM		
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 d'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	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	SI

DATA: 19.08.2012	EMISSIONE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	------------------------	-------------------------

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 14 b/ MGS - 2 Rev 05 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 3/3

11. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Se idoneamente conservato, il prodotto non modifica la propria shelf life anche dopo l'apertura della confezione.

12. CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Film PP uso alimentare
Imballaggio secondario	Cartone Astropack g 385
Imballaggio terziario	Cartone KMT
Tipo di bancale	EURO-EPAL (80x120)/CHEP (80x120) /HT(heat treatment) ISPM 15 FAO 95 x 115/PLASTICA

13. SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza / n. di Lotto (package primario)	36 mesi (gg+mm+aaaa) / L + 8 cifre + ora confezionamento
Scadenza / n. di Lotto (package secondario)	(corrispondente a quelli del package primario) 36 mesi (gg+mm+aaaa) / L + 8 cifre

DATA: 19.08.2012	EMISSIONE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	------------------------	-------------------------