	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 09 / MQS - 2 Rev 11 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 1/3

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO 19,36%

1. INGREDIENTI

Semola di grano duro, uova (19,36%), acqua

2. PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI:

Semola di grano duro: Italia, Grecia

uova: Italia

Acqua: Dolomiti – Predazzo Italia

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Odore: caratteristico, con assenza di odori estranei o anomali
- Sapore: caratteristico della pasta all'uovo, con assenza di sapori estranei o anomali .
- Struttura: compatta, elastica, senza bottature
- Colore: giallo intenso

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	1,00	± 0.1	forno a muffola o AOAC 923.03/1992
Cellulosa	% su s.s	0.2	+ 0.25	IstiSan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	3	+ 2	Rapp IstiSan 1996/34 pag 227
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11
Steroli	% su s.s	0,145	min	DM 23/07/1994
Colore	indice b/tq	24	- 1	Minolta CR 300

6. CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE


MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Carica microbica totale (32°)	ufc/1g	5000	<100000	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	1000	≤ 1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2:2008

MACROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Filth test:				
frammenti insetto	n° in 50 g	35	+ 15	AOAC 44.069
peli topo	n° in 50 g	assenti	0	
Escrementi (topo, volatili)	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. 09 / MQS - 2 Rev 11 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 2/3

7. 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 15662:2009
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

valori values	g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)	% GDA per 80g	valori giornalieri di riferimento daily values GDA
KJ	1538	1230		2000 Kcal
KCal	363	280	15	
Grassi /Fats (g)	3	2	3	70g
di cui saturi /saturates (g)	0.8	0.6	3	20g
trans	0	0		
Carboidrati /Carbohydrates (g)	68	56	21	270g
di cui zuccheri /sugars (g)	2.5	2	2	90g
Fibre /Fibres (g)	3	2	10	25g
Proteine /Proteins (g)	14	11	23	50g
Sale/Salt (g)	0.07	0.06	1	6g
Sodio/Sodium	0.03	0.02	1	2,4g

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

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

CALORIE CALORIES	ZUCCHERI SUGAR	GRASSI FATS	SATURI SATURATES	SALE SALT
290 g 15%*	2 g 2%*	2 g 3%*	0.6 g 3%*	0.06 g 1%*

* DEL VALORE GIORNALIERO DI RIFERIMENTO DELLA DIETA DI UN ADULTO
* OF AN ADULT'S GUIDELINE DAILY AMOUNT


9. INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA

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

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

CONTIENE: GLUTINE UOVA / CONTAINS: GLUTEN, EGGS

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

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 09 / MQS - 2 Rev 11 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 3/3

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	GRANO DURO		
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)	SI	UOVA INTERE		
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

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 / PE uso alimentare
Imballaggio secondario	Cartone KMT
Imballaggio terziario (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	30 Mesi (gg/mm/aaaa) / L+ 8 cifre + ora confezionamento
------------------------	---

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