

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

CLIENTE: WOERNDLE



PRODOTTO: n°633 penne rigate di semola integrale 2x5kg

CODICE PRODOTTO: 212050633001

Rif. a specifica di prodotto All. 3 MQS – 2 rev. 13 del 01.08.2014



1. MISURE PASTA

DIAMETRO	mm. 8.5 ± 0.5
LUNGHEZZA (da punta a punta)	mm. 45 ± 5
SPESSORE PASTA	mm. 1.1 ± 0.05
NUMERO DI RIGHE	20

2. INGREDIENTI

Semola di **grano** duro integrale, acqua

3. PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI

Semola di grano duro integrale: Italia, Francia, Spagna, Grecia

Acqua: Dolomiti – Predazzo Italia

4. 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

5. 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	Cuocere per 11 minuti in acqua bollente. Il tempo di cottura impresso sulla confezione è da ritenersi indicativo

6. 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	1.40	+ 0.4	Forno a muffola o AOAC 923/03/92
Cellulosa	% su s.s	1	+ 0.3	Rapp. Istisan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	3	+ 3	Rapp. Istisan – 34/96
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11

Pag 1 di 4 Data, timbro e firma del cliente:

Revisione 00

02.12.2014 _____

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**CLIENTE: WOERNDLE**

PRODOTTO: n°633 penne rigate di semola integrale 2x5kg
 CODICE PRODOTTO: 212050633001

Rif. a specifica di prodotto All. 3 MQS – 2 rev. 13 del 01.08.2014

7. 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
Enterobatteri	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 21528-2/04
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	

8. 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 15662/09
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

9. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI VALUES	g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)	% GDA per 80g	valori giornalieri di riferimento daily values GDA
Energia/Energy	KJ KCal	1448 343	1158 274	14 2000 Kcal
Grassi /Fat (g)	2.5	2	3	70g
di cui saturi /saturates (g)	0.4	0.3	2	20g
trans	0	0		
Carboidrati /Carbohydrate (g)	63	50	18	270g
di cui zuccheri /sugars (g)	3.5	3	3	90g
Fibre /Fibre (g)	9.00	7	28	25g
Proteine /Protein (g)	12.5	10	20	50g
Sale/Salt (g)	0.005	0.004	0	6g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Pag 2 di 4 Data, timbro e firma del cliente:

Revisione 00

02.12.2014 _____

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

CLIENTE: WOERNDLE



PRODOTTO: n°633 penne rigate di semola integrale 2x5kg

CODICE PRODOTTO: 212050633001

Rif. a specifica di prodotto All. 3 MQS – 2 rev. 13 del 01.08.2014

UNA PORZIONE (80g) CONTIENE

CALORIE CALORIES	GRASSI FAT	SATURI SATURATES	ZUCCHERI SUGAR	SALE SALT
274 g 14%*	2 g 3%*	0.3 g 2%*	3 g 3%*	0 g 0%*

* DEL VALORE GIORNALIERO DI RIFERIMENTO DELLA DIETA DI UN ADULTO

* OF AN ADULT'S GUIDELINE DAILY AMOUNT

10. INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA

Idoneo per:	
Vegani	NO
Lacto-ovo-vegetariani	SI
Celiaci	NO
Dieta Kosher	SI (se presente logo)
Dieta Halal	SI (se presente logo)

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

CONTIENE: **FRUMENTO, GLUTINE**

Può contenere tracce di **uovo**

11. LISTA ALLERGENI

ALLERGENI	NEL PRODOTTO	DESCRIZIONE	IN TRACCE	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO
	SI/NO		SI/NO	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		SI	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 illinoiesis</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

12. 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.

Pag 3 di 4 Data, timbro e firma del cliente:

Revisione 00

02.12.2014

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**CLIENTE: WOERNDLE**

PRODOTTO: n°633 penne rigate di semola integrale 2x5kg

CODICE PRODOTTO: 212050633001

Rif. a specifica di prodotto All. 3 MQS – 2 rev. 13 del 01.08.2014

13. CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Film PE uso alimentare F800 PT350
Imballaggio secondario	Cartone KMT
Imballaggio terziario (tipo di bancale)	EURO

14. SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza	36 Mesi (gg/mm/aaaa)
Numero di lotto	L+ 8 numeri + orario di confezionamento L+ 1° n. (anno) + 2° - 3° n. (settimana) + 4° n. (giorno della settimana) + 5-8° n. (codice di produzione) e.g.: L40851234

15. PALLETTIZZAZIONE

Pezatura	5kg
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Totale colli per pallet	24