

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 02 K/ MGS - 2 Rev 05 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 1/1

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO MATT DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
proveniente dalla selezione di grani Matt coltivati in purezza**

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

1. INGREDIENTI

Semola di grano duro biologico varietà Matt, acqua

2. PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI:

Semola di grano duro: Italia (Puglia, Sicilia)

Acqua: Dolomiti – Predazzo Italia

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Odore: caratteristico, con assenza di odori estranei o anomali
- Sapore: caratteristico, intenso, con assenza di sapori estranei o anomali
- Struttura: compatta, elastica, senza bottature
- Colore: giallo oro, brillante

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
UMIDITA'	% (su s.s)	12,50	max	metodo rapido a Infrarossi o termobilancia
CENERI	% p/p su s.s	0.87	+ 0.3	forno a muffola o AOAC 923.03/1992
CELLULOSA	% su s.s	0.2	+ 0.25	IstiSan – 34/96
ACIDITA'	gradi su s.s	2	+ 2	Rapp IstiSan 1996/34 pag 227
GRANO TENERO	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11
COLORE	indice b/tq	25	min	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
pelì topo	n° in 50 g	assenti	-	
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)	n° in 50 g	assenti	-	Esame visivo
Infestaz. (anche latenti)	n° in 50 g	assenti	-	UNI ISO 6639

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

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 02 K/ MGS - 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			100g	80g
			Valore energetico / Energy / Brennwert / Énergie	KJ KCal
Proteine / Protein / Eiweiß / Protéines		14g	11g	
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker/ dont sucres		70g 1g	56g 0.8g	
Grassi / Fat / Fett/ Lipides di cui saturi / of which saturates / davon gesättigt /dont saturés di cui trans / of which trans / davon trans /dont trans		1.2g 0.3g 0g	1g 0.2g 0g	
Fibre / fibre / Ballaststoffe / fibres alimentaires		3g	2.4g	
Sodio / Sodium / Natrium		0.002g	0.002g	

9. INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA

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

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

CONTIENE: GLUTINE / CONTAINS: GLUTEN

10. 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 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)	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 illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) 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. 02 K/ MQS - 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
------------------	------------------------	-------------------------