

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Le Integrali	Mod. STP 06/10/2023 Pagina 1
	Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro	

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con Semola integrale di grano duro ed acqua;

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
-Umidità %	11.50	==	12.50
-Ceneri % s.s.	1.60	1.40	1.80
-Proteine (N x 5,7) % s.s.	15.00	14.50	==
-Tenero %	Assente	==	3
-Acidità °	==	==	4
-Fibra	8.0	==	==
Residui metalli pesanti:			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
Residui Micotossine:			
- Aflatossine totali µg/kg	==	==	4
- Aflatossine B1 µg/kg	==	==	2
- Ocratossina A µg/kg	==	==	3
- DON µg/kg	==	==	750
- ZEA µg/kg	==	==	75
Pesticidi	==	==	Limiti di legge
Filth – test su 225 g			
- Frammenti insetti	Assenti	-	90
- Insetti interi	Assenti	-	Assenti
- Insetti equivalenti	Assenti	-	Assenti
- Peli di Roditori:	Assenti	-	Assenti
- OGM	Assenti	-	Assenti
- Allergeni	- Grano (glutine); - Può contenere tracce di Soia, Senape, Lupino;		

Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g	1000	==	10000
- Staph. Aureus ufc/g	Assenti	==	50
- Salmonella in 25 g	Assente	==	Assente
- Coliformi fecali ufc/g	Assente	==	10
- Coliformi totali ufc/g	10	==	50
- Muffe ufc/g	50	==	100
- Lieviti ufc/g	50	==	100

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Le Integrali	Mod. STP 06/10/2023 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro	

Caratteristiche Organolettiche:

- Sapore	Tipico di pasta integrale di semola, pasta tenace con assenza di collosità durante la masticazione;
- Odore	Tipico di pasta integrale di semola; assenza di odori anomali;
- Colore	Marrone, tipico di un prodotto ottenuto da semola integrale;
Tipo di trafila	Bronzo;
Shelf-life mesi	36

Etichetta nutrizionale Pasta Semola Integrale secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g	Quantità media per 80 g	% GDA 100 g	% GDA 80 g
Energia kJ/kcal	1494/353	1195/282	18	15
Grassi totali (g)	2.0	1.6	3	2
- acidi grassi saturi (g)	0.3	0.2	2	1
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-	-	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-	-	-	-
Carboidrati (g)	65.0	52.0	25	21
- zuccheri (g)	3.3	2.6	4	3
- polioli (g)	-	-	-	-
- amido (g)	-	-	-	-
Fibre (g)	8.0	6.4	30	26
Proteine (g)	15.0	12	30	26
Sale (g)	0.08	0.06	1	0

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Le Integrali	Mod. STP 06/10/2023 Pagina 3
	Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro	

Allergene	Produzione		Cross-contamination ⁽³⁾	
	Presenza ⁽¹⁾	Prodotto ⁽²⁾	Presenza ⁽¹⁾	Prodotto ⁽²⁾
Cereali contenente glutine (ad esempio segale, fumento, orzo etc.) e loro derivati	Si	Semola di grano duro	No	Semola di grano duro
Crostacei e prodotti derivati	No		No	
Uova e prodotti derivati	No		No	
Pesce e prodotti derivati	No		No	
Arachidi e prodotti derivati	No		No	
Soia e prodotti derivati	No		Si	Soia
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	No		No	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No		No	
Sedano e prodotti derivati	No		No	
Senape e prodotti derivati	No		Si	Senape
Semi di sesamo e prodotti derivati	No		No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg	No		No	
Lupini e prodotti derivati	Si		Si	Lupino
Molluschi e prodotti derivati	No		No	

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Le Integrali	Mod. STP 06/10/2023 Pagina 1
	Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro	

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con Semola integrale di grano duro ed acqua;

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
-Umidità %	11.50	==	12.50
-Ceneri % s.s.	1.60	1.40	1.80
-Proteine (N x 5,7) % s.s.	15.00	14.50	==
-Tenero %	Assente	==	3
-Acidità °	==	==	4
-Fibra	8.0	==	==
<u>Residui metalli pesanti:</u>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
<u>Residui Micotossine:</u>			
- Aflatossine totali µg/kg	==	==	4
- Aflatossine B1 µg/kg	==	==	2
- Ocratossina A µg/kg	==	==	3
- DON µg/kg	==	==	750
- ZEA µg/kg	==	==	75
<i>Pesticidi</i>	==	==	Limiti di legge
<u>Filth – test su 225 g</u>			
- Frammenti insetti	Assenti	-	90
- Insetti interi	Assenti	-	Assenti
- Insetti equivalenti	Assenti	-	Assenti
- Peli di Roditori:	Assenti	-	Assenti
- OGM	Assenti	-	Assenti
- Allergeni	- Grano (glutine); - Può contenere tracce di Soia, Senape, Lupino;		

Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g	1000	==	10000
- Staph. Aureus ufc/g	Assenti	==	50
- Salmonella in 25 g	Assente	==	Assente
- Coliformi fecali ufc/g	Assente	==	10
- Coliformi totali ufc/g	10	==	50
- Muffe ufc/g	50	==	100
- Lieviti ufc/g	50	==	100

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Le Integrali	Mod. STP 06/10/2023 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro	

Caratteristiche Organolettiche:

- Sapore	Tipico di pasta integrale di semola, pasta tenace con assenza di collosità durante la masticazione;
- Odore	Tipico di pasta integrale di semola; assenza di odori anomali;
- Colore	Marrone, tipico di un prodotto ottenuto da semola integrale;
Tipo di trafila	Bronzo;
Shelf-life mesi	36

Etichetta nutrizionale Pasta Semola Integrale secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g	Quantità media per 80 g	% GDA 100 g	% GDA 80 g
Energia kJ/kcal	1494/353	1195/282	18	15
Grassi totali (g)	2.0	1.6	3	2
- acidi grassi saturi (g)	0.3	0.2	2	1
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-	-	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-	-	-	-
Carboidrati (g)	65.0	52.0	25	21
- zuccheri (g)	3.3	2.6	4	3
- polioli (g)	-	-	-	-
- amido (g)	-	-	-	-
Fibre (g)	8.0	6.4	30	26
Proteine (g)	15.0	12	30	26
Sale (g)	0.08	0.06	1	0

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Le Integrali	Mod. STP 06/10/2023 Pagina 3
	Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro	

Allergene	Produzione		Cross-contamination ⁽³⁾	
	Presenza ⁽¹⁾	Prodotto ⁽²⁾	Presenza ⁽¹⁾	Prodotto ⁽²⁾
Cereali contenente glutine (ad esempio segale, fumento, orzo etc.) e loro derivati	Si	Semola di grano duro	No	Semola di grano duro
Crostacei e prodotti derivati	No		No	
Uova e prodotti derivati	No		No	
Pesce e prodotti derivati	No		No	
Arachidi e prodotti derivati	No		No	
Soia e prodotti derivati	No		Si	Soia
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	No		No	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No		No	
Sedano e prodotti derivati	No		No	
Senape e prodotti derivati	No		Si	Senape
Semi di sesamo e prodotti derivati	No		No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg	No		No	
Lupini e prodotti derivati	Si		Si	Lupino
Molluschi e prodotti derivati	No		No	