

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4
	Pasta fresca di semola di grano duro	15.01.2024
	Fresh Durum Wheat semolina pasta	Pagina 1 di 2

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SPECIFICATION	
Marchio <i>Brand</i>	OROGIALLO
Formato <i>Shape</i>	TROFIE
Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	8-10 min
Pezzi x cartone <i>Piece of carton</i>	12 x 500g
Codice EAN	8015793307511
Denominazione commerciale del prodotto <i>Product name</i>	Pasta fresca di semola di grano duro <i>Fresh Durum wheat semolina pasta</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro e acqua <i>Durum wheat semolina and water</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Grano (Reg. 1169/2011/EU). Può contenere soia, senape e uovo <i>Wheat (EU Reg. 1169/2011). May contains soy, mustard and egg</i>
OGM <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) <i>Absents (CE reg. 1829-1830 del 2003)</i>
Termine minimo di conservazione <i>Shelf life</i>	130 giorni <i>130 days</i>
Metodo di produzione <i>Processing method</i>	Impasto di semola e acqua, trafilazione o laminazione, prima pastorizzazione, confezionamento, seconda pastorizzazione <i>Dought of semolina and water, trafilation or lamination, first pasteurization, packing, second pasteurization</i>
Origine degli ingredienti <i>Origin of primary ingredients</i>	Paese di coltivazione del grano: UE e non UE <i>Wheat growing country: EU and non EU</i> Paese di molitura: Italia <i>semolina Milling country: Italy</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Physical and chemical characteristics	
Umidità <i>Moisture</i>	> 24% (DPR 187/2001 e s.m.i.)
Acidità <i>Acidity</i>	< 7 (DPR 187/2001 e s.m.i.)
Aw <i>Water activity</i>	0.92 < Aw < 0.97 (DPR 187/2001 e s.m.i.)
Limiti microbiologici / Microbiological limits	
Carica batterica mesofila aerobia totale <i>Total bacteria mesophilic aerobic count</i>	Max 1 x 10 ⁶ UFC/g in 5 u.c.
Enterobatteri totali <i>Total enterobacteria</i>	Max 1x 10 ³ UFC/g in 5 u.c.
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Staphylococcus coagulate positive</i>	Max 100 UFC /g in 5 u.c.
Salmonella	Assente in 25g / Absent in 25g su tutte le u.c.
Muffe / Moulds	Max 1x 10 ³ Ufc/g in 5 u.c.
Contaminanti chimici/ Chemical Contaminants	
Residui di pesticidi <i>Pesticide residues</i>	Entro i limiti stabiliti dal Regolamento CE 396/2005 e s.m.i. <i>Below limits set by EC Regulation 396/2005 e s.m.i.</i>
Aflatossina B1+ B2+G1 +G2 <i>Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2</i>	Max 4 ppb (reg. CE 1881/06)
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 ppb (reg. CE 1881/06)
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i>	Max 3 ppb (reg. CE 1881/06)
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	Max 75 µg/kg
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i>	Max 750 µg/kg
Metalli pesanti (piombo e cadmio) <i>Heavy metals (lead and cadmium)</i>	Piombo max 0,2 mg/kg - Cadmio max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06) <i>Lead max 0,2 mg/kg - Cadmium max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06)</i>
Corpi estranei metallici e non metallici <i>Metal and non metal foreignbodies</i>	Assenti <i>Absent</i>
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average nutritional values per 100 g of product	
Valore energetico <i>Energy value</i>	280 Kcal 1.172 KJ
Grassi <i>Fats</i>	0,3 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	0,1 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	59,3 g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	2,7 g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4
	Pasta fresca di semola di grano duro	15.01.2024
	<i>Fresh Durum Wheat semolina pasta</i>	Pagina 2 di 2

Proteine <i>Proteins</i>	9,9 g
Sale <i>Salt</i>	0,01 g
Caratteristiche organolettiche di presentazione / <i>Organoleptic characteristics of presentation</i>	
Aspetto / <i>Appearance</i>	Ruvido per paste trafilate, liscio per paste laminate <i>Rough for bronze die pasta, smooth for laminated pasta</i>
Colore / <i>Colour</i>	Giallo chiaro / <i>Pale Yellow</i>
Sapore / <i>Taste</i>	Aroma di grano/ Aroma of wheat, typical clean smell
Odore / <i>Smell</i>	Gradevole / <i>Pleasant</i>
Tenuta alla cottura/ <i>Resistance to cooking</i>	Buona / <i>Good</i>
Nerbo / <i>Whip</i>	Ottimo / <i>Excellent</i>
Collosità / <i>Stickiness</i>	Nei limiti / <i>belowlimits</i>
Altre informazioni	
Consumatori sensibili <i>Sensible Consumers</i>	Soggetti celiaci e allergici alla soia, senape e uovo <i>Gluten sensitive subjects e allergic to soybeans, mustard and egg</i>
Destinazione d'uso <i>Intended use</i>	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento, adatto per l'alimentazione umana, ad eccezione dei consumatori sensibili e dei bambini fino a 3 anni. <i>Product suitable for the preparation of pasta dishes and suitable for any seasoning, suitable for human consumption, except for vulnerable consumers and children up to 3 years.</i>
Potenziali rischi legati ad uso improprio <i>Potential risks due to unintended use</i>	Possibile sviluppo d'infestanti e/o muffe a causa di una conservazione del pacchetto non ben chiuso e/o a temperatura elevata. Il prodotto non può essere consumato crudo, ma solo dopo cottura secondo le istruzioni indicate in etichetta. <i>Possible development of pests and/or molds due to a maintenance of the package is not completely closed and/or high temperature. The product cannot be eaten raw, but only after cooking according to the instructions indicated on the label</i>
Modalità d'uso <i>How to use</i>	Cottura in acqua bollente secondo i minuti indicati sulla confezione <i>Cooking in boiling water for the minutes stated in the package</i>
Modalità di conservazione <i>Storage Instructions</i>	Conservare in frigorifero a +4°C <i>Keep refrigerated at +4°C</i>
Modalità di Trasporto <i>Transport</i>	Trasporto a temperatura refrigerata in automezzi/container rispondenti ai requisiti igienici per il trasporto di prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004) <i>Refrigerated transportation in vehicles / Container meeting the hygiene requirements for the transport of foodstuffs (CE Reg. 852/2004)</i>
Imballaggio/ <i>Packaging</i>	
Confezione primaria <i>Primary Packaging</i>	Film plastico in polipropilene stampato o neutro, accoppiato idonei al contatto con gli alimenti, secondo il DM 21/03/1973 e s.m.i. e il Regolamento 10/2011/EU e s.m.i. <i>Flexible plastic films, printed PP o neutral PP, duplex suitable for food contact</i>
Confezione secondaria <i>Secondary Packaging</i>	Cartone ondulato <i>Corrugated paper</i>
Informazioni logistiche/ <i>Logistic info</i>	
Cartoni per strato	10
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	70