



## SPECIFICHE TECNICHE / FICHE TECHNIQUE

DENOMINAZIONE / DENOMINATION

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE

**Descrizione** : Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di semola di grano duro e acqua.

**Description** : *Produit de semoule de blé dur de qualité supérieure et eau*

**Ingredienti** : Semola di grano duro 100 %

**Ingredients** : *Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %*

**Riferimento di legge** : Legge 4 Luglio 1967, n° 580 modificata con DPR n° 187 / 2001.

**Reference de la Loi** : *Loi du 4 juillet 1967, n° 580 modifiée DPR n° 187 / 2001.*

<b>Marchio / Marque</b>	<b>ITALPASTA</b>
<b>Confezione / Emballage</b>	<b>Kg 5</b>
<b>Tracciabilità / Traçabilité</b>	EAN 128 étiquette sur chaque palette

**Formato / Reference**

Codice / Code

**1**

Nome / Nom

**Capellini**

<b>Caratteristiche</b> <i>Caracteristiques</i>	<b>U. M.</b> <i>M. U.</i>	<b>Valore</b> <i>Valeur</i>	<b>Tolleranza</b> <i>Tolerance</i>
<b>Chimiche / Chemical</b>			
Umidità / <i>Umidité</i>	%	12,50	max
Generi / <i>Cendres</i>	% ss	0,90	max
Proteine / <i>Proteins</i> (N x 5,70)	% ss	11,50	min
Grassi / <i>Lipides</i>	% ss	1,00	max
Acidità / <i>Acidité</i> (H+)	Gradi	4	max
Grano tenero / <i>Blé tendre</i>	%	< 2	
<b>Microbiologiche / Microbiological</b>			
Carica totale / <i>Charge totale</i>	ufc / g	50000	max
Coliformi totali / <i>Coliformes totales</i>	ufc / g	100	max
Stafilococchi / <i>Staphilococcus Aureus</i>	ufc / g	100	max
Salmonella spp / <i>Salmonelle</i>	ufc / 25 g	Assente / Absent	
Muffe / <i>Moisissures</i>	ufc / g	500	max
Lieviti / <i>Levures</i>	ufc / g	500	max
<b>Filth test</b>			
Frammenti totali / <i>Total Fragments</i>	n° / 225g	40	max
Peli di roditori / <i>Poils de rongeurs</i>	n° / 225g	Assenti / Absents	
<b>Nutrizionali / Nutritional</b> (media su 100g)			
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	%	74,0	
Proteine / <i>Proteins</i> (N x 6,25)	%	12,0	
Lipidi / <i>Lipides</i>	%	1,0	
Sodio / <i>Sodium</i>	%	0,01	
Valore Energetico / <i>Valeur Energetique</i>	kJ / kcal	1499 / 353	
<b>Organolettiche / Organoleptic</b>			
Colore / <i>Couleur</i>		Jaune ambré	
Odore / <i>Odeur</i>		Typique	
Sapore / <i>Saveur</i>		Agréable	

Dimensioni / *Dimensions*  
(mm)Diametro / *Diametre***1,25-1,3**Lunghezza / *Longueur***260**Larghezza / *Largeur*Altezza / *Hauteur*Spessore / *Epaisseur*Tempo Cottura / *Cuisson*min. **5**

Shelf-life

min: 2 ans et 4 mois

max: 3 ans et 4 mois

**Emesso da:**

Assicurazione Qualità

STD 01

Approvato da: **Pasta Berruto**  
Direzione**Rev.****Data / Date** 11/05/2009**Verifica** 11/2011**Note**