

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 03/09/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Denominazione commerciale	Orecchiette, trofie, cavatelli, strozzapreti, troccoli, paccheri, scialatielli, fusilli avellinesi, cicatelli, taccozze.
Denominazione legale	Pasta fresca di semola di grano duro
Produttore	G.R.A.M.M. srl Via Teologo Valente snc, 70032 Palombaio – Bitonto (BA)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Codice articolo	IDA0285-286-287-288-289-290-298-305-352-353
Ingredienti	Semola di grano duro, acqua.
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di uova e soia.
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione:	Conservare in frigorifero a +4°C (+/-2°C). Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Shelf-life	75gg
Vita residua alla consegna	2/3 della shelf life
Peso	500g
Processo di fabbricazione	Ricevimento della semola di grano duro ed altri ingredienti; stoccaggio; preparazione dell'impasto; formatura del prodotto; pastorizzazione; incartamento; raffreddamento; confezionamento in atmosfera protettiva; refrigerazione.
Modalità di cottura	-Mettere la pasta in una grande casseruola con acqua salata bollente; -Ripartire l'acqua ad ebollizione e cuocere, mescolando di tanto in tanto; -Un tempo di cottura più breve si traduce in una consistenza più "al dente"; -Quando la pasta è cotta, scolirla e servirla immediatamente.
Tempo di cottura	4-6 minuti

-Caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche-

Descrizione	Valore nominale	Limite di accettabilità
O2 Residuo	<2%	Max 3%
Umidità	Min 24%	Na
Aw	0,92-0,97	Max 0,97
Acidità	4-5	7
Proteine	11%	Min 10,5%
Ceneri	<0,85%	Max 0,90%
Caratteristiche organolettiche		Aspetto omogeneo, regolare; Assenza di corpi estranei nell'impasto; Colore giallo paglierino, tipico della pasta di semola; Odore caratteristico senza note estranee, quali rancido, stantio, muffa; Sapore caratteristico senza note estranee; Dopo la cottura il prodotto deve presentare caratteristiche regolari di odore, sapore e colore, con torbidità regolare senza rotture rilevanti e collosità evidente.

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico		
	kJ	1197
	kcal	282
Grassi	g	1,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,2
Carboidrati	g	58
di cui zuccheri	g	1,3
Fibre	g	2,2
Proteine	g	9,4
Sale	g	<0,01

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 03/09/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

-Contaminanti-

Descrizione	Valore nominale	Limite di accettabilità
Frammenti di insetti	<35n	<35n
Insetti interi	Assente	Assente
Peli di roditore	Assente	Assente
Aflatossina B1	<2µg	2µg
Aflatossina B1+B2+G1+G2	<4µg	4µg
Ocratossina A	<3µg	3µg
Deossinivalenolo	<750µg	750µg
Zearalenone	<50µg	50µg
Metalli pesanti: Piombo Pb	<0,20mg	0,2mg
Metalli pesanti: Cadmio Cd	<0,10mg	0,1mg
Residui di fitofarmaci	Nei limiti del D.M. 27/08/2004 e successive modifiche ed aggiornamenti	Nei limiti del D.M. 27/08/2004 e successive modifiche ed aggiornamenti

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore nominale	Limite di accettabilità
CBT mesofila aerobia	<10 ⁵ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
Coliformi	<10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	10 ² ufc/g
Muffe e lieviti	10 ² -10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g
Clostridium	<10 ufc/g	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g	Assente
Listeria monocytogenes	Assente	Assente

-Caratteristiche imballo primario-

Sigla	Nome Tecnico
OPA	Poliammide
PE	Polietilene

Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti:

i materiali sono idonei al contatto con sostanze alimentari;

in particolare, essi sono conformi al D.L.vo n. 108 del 25/01/92, al Decreto Ministeriale del 21/03/73 e sue successive modifiche.

Categoria di consumatori:

prodotto esclusivo per l'alimentazione umana.