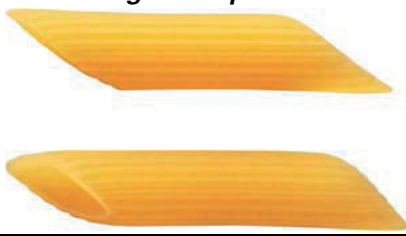


n° formato/nome commerciale <i>item number/item name</i>	<b>144</b>	<b>PENNE RIGATE</b>			
<b>DESCRIZIONE DESCRIPTION</b>					
Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro ed acqua/ <i>Product obtained from the drawing, lamination and consequent drying of dough prepared with durum wheat semolina and water</i>					
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ITEM'S CHARACTERISTICS</b>					
aspetto/ <i>aspect</i>	omogeneo, frattura vitrea/ <i>homogeneous, vitreous fracture</i>	bottature/ <i>cracks</i> max 5%			
odore/ <i>odour</i>	gradevole, farinaceo/ <i>palatable, farinaceous</i>	formati estranei/ <i>other pasta shape</i> max 1%			
sapore/ <i>taste</i>	gradevole, farinaceo/ <i>palatable, farinaceous</i>	pezzi deformati/ <i>misshapen pasta pieces</i> max 5%			
rotture/ <i>broken pieces</i>	max 3%	tempo di cottura - minuti/ <i>cooking time - minutes</i> <b>11</b>			
conservare in luogo fresco ed asciutto/ <i>store in a cool and dry place</i>		conservabilità - mesi/ <i>shelf life - months</i> <b>36</b>			
<b>DIMENSIONI PRODOTTO SIZE</b>					
lunghezza/ <i>length</i>	46,8 mm ± 5%	<b>immagine del prodotto</b> 			
larghezza/ <i>width</i>	-- mm				
diametro esterno/ <i>external diameter</i>	9,8 mm ± 5%				
diametro interno/ <i>internal diameter</i>	-- mm ± 5%				
spessore/ <i>thickness</i>	1,2 mm ± 5%				
diametro foro	-- mm				
<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>					
umidità/ <i>moisture</i>	max 12,50%	DM 27/05/85	acidità/ <i>acidity</i>	max 4°	Rapp. ISTISAN 98/34
proteine/ <i>proteins</i>	min 11,50%	ss/dry matter	DM 23/07/94	grano tenero/ <i>soft wheat</i>	max 3,00% DM 29/10/79
ceneri/ <i>ashes</i>	max 0,90%	ss/dry matter	DM 21/09/67		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>					
Carica batterica mesofila/ <i>total aerobic mesophilic count</i>	< 100.000	ufc/g	ISO 10981:2002		
Coliformi totali / <i>Total coliforms</i>	absent/1g		ISO 4832:2005		
Enterobacteriaceae	< 10	ufc/g	ISO 21528-2:2004		
Staphylococcus Aureus	< 10	ufc/g	UNI EN ISO 6888-1 :2004		
Bacillus Cereus	< 10	ufc/g	NF EN ISO 7932:2004		
Salmonella	assente/ <i>absent</i>	25 g	ISO 6579:2002		
Lieviti/ <i>Yeasts</i>	< 10	ufc/g	NF EN ISO 7954:1987		
Muffe/ <i>moulds</i>	< 100	ufc/g	NF EN ISO 7954:1987		
<b>REQUISITI DI SALUBRITA' HEALTH AND SAFETY REQUIREMENTS</b>					
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Pb</i>	max 0,2 ppm	Filtro test (AOAC 972.32 XV Ed.)  Pesticidi nei limiti stabiliti dalla Dir. 2001/57/CE; <i>under the limits stated by Dir. 2001/57/CE</i>			
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Cd</i>	max 0,1 ppm				
Deossinivalenolo DON	max 750 ppb				
Zearalenone	max 75 ppb				
Ocratossina	max 3 ppb				
Aflatossina (B1)	max 2 ppb				
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	max 4 ppb				
<b>ALLERGENI ALLERGENS</b>		<b>NO OGM /GMO free</b>			
Glutine/Wheat gluten		<b>NO irradiation</b>			
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g PASTA</b>					
Valore energetico/ <i>Energetic value</i>	362 Kcal 1538 KJ	Lipidi/ <i>fats</i>	1,5 g		
Carboidrati/ <i>carbohydrates</i>	75,7 g	di cui saturi/ <i>of which saturated fat</i>	0,2 g		
di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i>	3,9 g	monoinsaturi/ <i>monounsaturated fat</i>	0,1 g		
Proteine/ <i>proteins</i>	11,5 g	polinsaturi/ <i>polyunsaturated fat</i>	0,7 g		
Fibra/ <i>fiber</i>	2,5 g	Sodio/ <i>sodium</i>	0,004 g		