

Valdigrano di Flavio Pagani		SCHEMA TECNICA PASTA di SEMOLA di GRANO DURO				ST est rev. 01 - 22/05/2009	
n° formato/nome commerciale <i>item number/item name</i>		5		SPAGHETTI			
DESCRIZIONE DESCRIPTION							
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>							
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ITEM'S CHARACTERISTICS							
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>coocking time - minutes</i>		8	
conservare in luogo fresco ed asciutto/ <i>store in a cool and dry place</i>				conservabilità - mesi/ <i>shelf life - months</i>		36	
DIMENSIONI PRODOTTO SIZE							
lunghezza/ <i>length</i>		261,0 mm ± 5%					
larghezza/ <i>widths</i>		-- mm ± 5%					
diametro esterno/ <i>external diameter</i>		-- mm ± 5%					
diametro interno/ <i>internal diameter</i>		-- mm ± 5%					
spessore/ <i>thickness</i>		1,65 mm ± 5%					
diametro foro		-- mm ± 5%					
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS							
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/ max 3,00% DM 29/10/79	
ceneri/ <i>ashes</i>		max 0,90% ss/dry matter		DM 21/09/67		soft wheat	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS							
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	
REQUISITI DI SALUBRITA' HEALTH AND SAFETY REQUIREMENTS							
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Pb</i>		max 0,2 ppm		Filtro test (AOAC 972.32 XV Ed.)		max 50 frammenti di insetto/50g;	
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Cd</i>		max 0,1 ppm				assenza di peli ed escrementi di	
Deossinivalenolo DON		max 750 ppb				roditori; max 50 insect fragments/50g no	
Zearalenone		max 75 ppb				rodent's hair or excrements	
Ocratossina		max 3 ppb					
Aflatossina (B1)		max 2 ppb		Pesticidi		nei limiti stabiliti dalla Dir. 2001/57/CE;	
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)		max 4 ppb				under the limits stated by Dir. 2001/57/CE	
ALLERGENI ALLERGENS				NO OGM /GMO free			
Glutine/Wheat gluten				NO irradiation			
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g PASTA							
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	