

PASTA INTEGRALE DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- **DESCRIZIONE GENERALE**

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti di semola integrale di grano duro biologico e acqua.

- **DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pasta di semola integrale di grano duro da agricoltura biologica.

- **INGREDIENTI**

100% semola integrale di grano duro da coltivazioni biologiche. Prodotta interamente presso il Molino Sgamaro a partire dalla macinazione di grano duro da agricoltura biologica coltivato in Italia.

- **ADDITIVI**

Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

- **LEGISLAZIONE E NORME**

Prodotto conforme ai Reg. CE N°834/07 e 889/08 (relativi al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari).

- **ORGANISMO DI CONTROLLO**

ICEA (riconosciuto con il decreto MiPAF N° 91737 del 18.07.2002).

- **IMBALLAGGIO**

Confezioni singole da 5 Kg in film accoppiato di polipropilene.

- **SHELF LIFE**

3 anni dalla data di produzione.

- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Teme l'umidità, conservare in luogo fresco e asciutto.

- **MODALITÀ DI PREPARAZIONE**

Da consumarsi previa cottura in acqua bollente per il tempo indicato.

- **ALLERGENI**

Contiene cereali contenenti glutine e prodotti derivati.

- **OGM FREE**

Al momento attuale nel nostro Paese non è ammessa la coltivazione di grano OGM; escludendo quindi contaminazioni di grano duro proveniente dall'estero, che non utilizziamo nel nostro processo produttivo, garantiamo l'assenza di OGM nel prodotto.

**FOOD
 SERVICE**

BIOLOGICA INTEGRALE

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	12,5% max
Ceneri	Min 1,40 % s.s.-Max 1,80 % s.s.
Proteine	13% min
Acidità	6 gradi max
Aflatossine B1-B2-G1-G2	B-G <4 µg/kg
Ocratossina A	<3 µg/kg
Deossinivalenolo (DON)	<750 µg/kg
Pesticidi	Reg. 396/05 e s.m.i. e D.M. 27 agosto 2004 e s.m.i.

**ANALISI
 MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORE MAX
Carica batterica totale	max. 100.000 UFC/g
Lieviti	max. 100 UFC/g
Muffe	max. 100 UFC/g
Coliformi	max. 100 UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Stafilococco aureo	max. 50 UFC/g
Salmonella	assente in 25g

**VALORI NUTRIZIONALI
 PER 100g DI PRODOTTO SECCO**

PARAMETRO	VALORE MAX
Valore energetico	1.484kJ (351 kcal)
Proteine	13g
Carboidrati (di cui zuccheri)	66g (2g)
Grassi (di cui saturi)	2,5g (0,5g)
Fibre	6g
Sale	<0,01g