

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- **DESCRIZIONE GENERALE**

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

- **DESCRIZIONE COMMERCIALE**

Linea 113 Food Service BIO formati tradizionali di semola.

- **INGREDIENTI**

100% semola di grano duro da agricoltura biologica, prodotta esclusivamente presso il molino Sgambaro.

- **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

100% grano duro italiano da agricoltura biologica.

- **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) IT BIO 006 E462.

- **ADDITIVI**

Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

- **IMBALLAGGIO**

Confezioni singole in film accoppiato di polietilene e polipropilene da 5kg.

- **MODALITÀ DI TRASPORTO**

Non refrigerato.

- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

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

- **SHELF LIFE ALLA PRODUZIONE (TMC)**

36 mesi.

- **SHELF LIFE ALLA CONSEGNA (TMA)**

Minimo 27 mesi.

- **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 proveniente dall'estero, che non utilizziamo nel nostro processo produttivo, garantiamo l'assenza di OGM nel prodotto.

RESA DEL PRODOTTO

PASTA CORTA

PASTA SECCA CRUDA 100g

PASTA COTTA 190-205g

PASTA LUNGA

PASTA SECCA CRUDA 100g

PASTA COTTA 220-243g

**FOOD
 SERVICE**

BIOLOGICA

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	12,5% max
Ceneri	0,90 % s.s. max
Proteine	12% min
Acidità	4 gradi max
Aflatossine B1-B2-G1-G2	Somma B-G < 4 µg/kg
Ocratossina A	< 3 µg/kg
Deossinivalenolo (DON)	< 250 µg/kg
Pesticidi	Reg. 396/05 e s.m.i. e D.M. 27 agosto 2004 e s.m.i.

**ANALISI
 MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
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	1.512kJ (351 kcal)
Proteine	12g
Carboidrati (di cui zuccheri)	72g (2g)
Grassi (di cui saturi)	1,8g (0,4g)
Fibre	3,5g
Sale	< 0,01g

CARATTERISTICHE

MERCEOLOGICHE

- Odore e sapori tipici.
- Assenza di corpi e sostanze estranee.
- Assenza di venature.
- Assenza di rotture.
- Assenza di infestazione da parassiti.

ORGANOLETTICHE E FISICHE

- Aspetto omogeneo, secondo le caratteristiche del formato prefissato.
- Dimensioni variabili a seconda del formato.
- Colore paglierino-uniforme.
- Odore neutro e sapore gradevole.

FORMATI SPECIALI

- **DESCRIZIONE GENERALE**

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

- **INGREDIENTI**

100% semola 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.

- **PRODOTTO OTTENUTO DALLA TRAFILAZIONE IN BRONZO**

(che conferisce ruvidità superficiale e maggiore capacità di trattenere i condimenti).

- **LEGISLAZIONE E NORME**

Prodotto conforme ai Reg. CE N° 834/07 e 889/08 (relativo 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) IT BIO 006 E462.

- **ADDITIVI**

Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

- **IMBALLAGGIO**

Confezioni singole in film accoppiato di polietilene e polipropilene da 5kg. I materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti.

- **MODALITÀ DI TRASPORTO**

Non refrigerato.

- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

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

- **SHELF LIFE ALLA PRODUZIONE (TMC)**

36 mesi.

- **SHELF LIFE ALLA CONSEGNA (TMA)**

Minimo 27 mesi.

- **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 proveniente dall'estero, che non utilizziamo nel nostro processo produttivo, garantiamo l'assenza di OGM nel prodotto.

**FOOD
SERVICE**

BIOLOGICA

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	12,5% max
Ceneri	0,90 % max
Proteine	12% min
Acidità	4 gradi max
Aflatossine B1-B2-G1-G2	Somma B-G < 4 µg/kg
Ocratossina A	<3 µg/kg
Deossinivalenolo (DON)	<250 µg/kg
Pesticidi	Reg. 396/05/CE e s.m.i. e D.M. 27 agosto 2004 e s.m.i.

**ANALISI
MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
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	1.512kJ (351 kcal)
Proteine	12g
Carboidrati (di cui zuccheri)	72g (2g)
Grassi (di cui saturi)	1,8g (0,4g)
Fibre	3,5g
Sale	<0,01g

CARATTERISTICHE

MERCEOLOGICHE

Odore e sapori tipici.
Assenza di corpi e sostanze estranee.
Assenza di venature.
Assenza di rotture.
Assenza di infestazione da parassiti.

ORGANOLETTICHE E FISICHE

Aspetto omogeneo, secondo le caratteristiche
del formato prefissato.
Dimensioni variabili a seconda del formato.
Colore paglierino-uniforme.
Odore neutro e sapore gradevole.