



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- **DESCRIZIONE GENERALE**

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

- **DESCRIZIONE COMMERCIALE**

Linea 029 Food Service formati tradizionali di semola.

- **INGREDIENTI**

100% semola di grano duro, prodotta esclusivamente presso il molino Sgamaro.

- **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

100% grano duro italiano certificato (CSQA n°1179 - Standard DTP 061).

- **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**

CONVENZIONALE

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	12,5% max
Ceneri	0,90 % s.s. max
Proteine	15 % min
Acidità	4 gradi max
Aflatossine B1-B2-G1-G2	<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 (357 kcal)
Proteine	15g
Carboidrati (di cui zuccheri)	69g (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.



FUSILLI TRICOLORE

- **DESCRIZIONE GENERALE**

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti di semola di grano duro e acqua, con l'aggiunta di polveri di pomodoro e spinaci.

- **DESCRIZIONE COMMERCIALE**

Linea 038 Food Service formati tricolore
EAN 8009385038594.

- **INGREDIENTI**

Pasta di semola: 100% semola di grano duro.

Pasta rossa: 97% semola di grano duro.
+3% polvere di pomodoro disidratato e macinato.

Pasta verde: 98% semola di grano duro
+2% polvere di spinaci disidratati e macinati.

- **COMPOSIZIONE DELLA MISCELA TRICOLORE**

50% pasta di semola +25% pasta al pomodoro
+25% pasta agli spinaci.

- **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

100% grano duro italiano certificato
(CSQA n°1179 - Standard DTP 061).

- **ADDITIVI**

Il prodotto è esente da additivi
di qualsiasi natura.

- **IMBALLAGGIO**

Confezioni singole in film di polietilene 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;
garantiamo l'assenza di OGM nel prodotto.

**FOOD
SERVICE**

CONVENZIONALE

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	12,5% max
Proteine	15%
Aflatossine B1-B2-G1-G2	<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 (357 kcal)
Proteine	15g
Carboidrati (di cui zuccheri)	69g (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.
Colori: paglierino, rossastro e verde.
Odore neutro e sapore gradevole.

FORMATI SPECIALI

- **DESCRIZIONE GENERALE**

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

- **DESCRIZIONE COMMERCIALE**

Linea 037 Food Service formati Speciali di semola. Prodotto ottenuto dalla trafilazione in bronzo (che conferisce ruvidità superficiale e maggiore capacità di trattenere i condimenti).

- **INGREDIENTI**

100% semola di grano duro, prodotta esclusivamente presso il molino Sgamaro.

- **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

100% grano duro italiano certificato (CSQA n°1179 - Standard DTP 061).

- **ADDITIVI**

Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

- **IMBALLAGGIO**

Confezioni singole in film di polietilene 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.

**FOOD
SERVICE**

CONVENZIONALE

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	12,5% max
Ceneri	0,90 % s.s. max
Proteine	15%
Acidità	4 gradi max
Aflatossine B1-B2-G1-G2	<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 (357 kcal)
Proteine	15g
Carboidrati (di cui zuccheri)	69g (2g)
Grassi (di cui saturi)	1,8g (0,4g)
Fibre	3,5g
Sale	<0,01g