


ELICOIDALI BIO - GERME

<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet</p>	 	<p>REV. 03 06/2020</p>
--	--	------------------------

<p><i>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food:</i></p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO CON GERME DI SOIA TRAFILA AL BRONZO / organic durum wheat semolina whit bean sprouts</p>
<p><i>NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of</i></p>	<p>ELICOIDALI N. 85</p>
<p><i>IMBALLO/ packaging:</i></p>	<p>SCATOLA IN CARTONE</p>

IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information

	<p>Tipologia / Type</p>	<p>CODICE EAN / EAN code:</p>	<p>CODICE ARTICOLO / item code</p>
	<p>500 gr</p>	<p>08054729200045</p>	<p>ALELIBIOG0050</p>
	<p>DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets</p>		
	<p>N. PEZZI PER CARTONI/ n. pices for box</p>	<p>N° CARTONI PER PIANO / n ° box for layer</p>	<p>N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets</p>
<p>10</p>	<p>10</p>	<p>3</p>	<p>30</p>

Imballo esterno protettivo in cartone/ Pallettizzazione su bancali EUR 80X120

ELENCO INGREDIENTI / list of ingredients

SEMOLA DI **GRANO** DURO (98,02%)*, GERME DI **SOIA** (1,98%) / durum wheat flour (98,02%)*, bean sprout (1,98%)*
 *Da agricoltura biologica/ from organic farming

ORIGINE DEL GRANO

COLTIVATO IN ITALIA, MOLITURA IN ITALIA /grown in Italy, milling in Italy

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE E SOIA**

ETICHETTATURA/ Labeling

TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 / All
 kinds of packagings are labelled in scpprdance with REG. EC 1169/2011

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties		
COLORE / Colour	GIALLO INTENSO/ intense yellow	
ODORE / Aroma & Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural	
ASPETTO / Appearance	BOTTATURA ASSENTE	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
UMIDITA'		Max 12,5% s.s.
CENERI		Max 0,99% s.s.
PROTEINE (N X 5,70)		Min 10,5% s.s.
CONTAMINANTI / Contaminants		
PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / maximum value allowed by law
CHIMICO - FISICI / Chemical – physical		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	µg/kg	CONFORMI AL REGOLAMENTO 834/2007 PER I PRODOTTI BIO/ compliant whit the regulation
AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1	µg/kg	< 2,0 Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2	µg/kg	< 4,0 Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	pg/kg	< 3,0 Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg/kg	< 750 Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i
PIOMBO	mg/kg	< 0,20 Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i
CADMIO	mg/kg	< 0,10 Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i
CORPI ESTRANEI METTALICI E NON METALLICI	--	ASSENTE /absent
MICROBIOLOGICI / Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C./g	< 5 X 10 ⁵
LIEVITI E MUFFE / yeasts and Molds	U.F.C./g	< 1 x 10 ³
BACILLUS CEREUS PRESUNTO	U.F.C./g	< 100
SALMONELLA / Salmonella	U.F.C./g	ASSENTE IN 25gr / Absent in 25gr
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean nutritional value for 100 g product		
PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MEDIO / mean value
ENERGIA / Energy	kJ – Kcal	1514 Kj / 357 Kcal
GRASSI / Fat	gr	1,5
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	gr	0,3
CARBOIDRATI / Carbohydrates	gr	72
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	gr	3,5
FIBRE / Fibre	gr	3,0
PROTEINE / Protein	gr	12,4
SALE / Salt	gr	< 0,01

<i>DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life</i>
NEL SUO IMBALLAGGIO ORIGINARIO SI CONSERVA PER 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / In its packaging, 36 months from the production date
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions
<i>DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 60%)/ Store in cool and dry piace (temp. 18-25</i>
OGM / GMO
ASSENTI (Reg. CE 1829-1830 del 2003)
<i>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity</i>
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordante with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".

Data emissione
01/06/2020

Firma
FOOD ITALIAE