





Scheda tecnica prodotto  
Pasta di semola di grano duro  
Fusilloni 500 g

Mod. Rev. 01 del 30/03/2016

Data scheda 30/03/2016

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

DATI PRODOTTO			
<b>Denominazione</b>	<b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</b>		
<b>Descrizione</b>	Prodotto ottenuto con trafila in Bronzo, essiccato a bassa temperatura (Max 45°C)		
<b>Ingredienti</b>	Semola di grano duro, acqua.		
<b>ALLERGENI</b>	Contiene glutine. Può contenere tracce di soia, di uova.		
<b>IMBALLO DI BASE (vedi packing data per singolo articolo)</b>	<b>Descrizione</b>		
<b>Buste polipropilene</b>	Buste ottenute dalla termo saldatura di sacchetti di polipropilene per alimenti contenenti la pasta		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	<b>Unità di misura /Rif.</b>	<b>Valore +/- tolleranza ( valore max)</b>	<b>Metodo di rilevazione</b>
<b>Sostanze azotate (Nx5,70)</b>	% sul peso	11,0 +/- 0,8	MP-074-C/00 Lab. esterno
<b>Umidità massima</b>	% sul peso	12,50 %	Ponderale Lab. int./ Lab. est.
<b>Ceneri max</b>	% sul s.s.	1.20	AOAC-923.03 Lab. esterno
<b>Acidità*</b>	% sul s.s.	(4)	MP80/C/00 Lab. esterno
* grado di acidità : numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g. di sostanza secca			
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI X 100 g</b>	<b>Unità di misura /Rif.</b>	<b>Valore</b>	<b>Metodo di rilevazione</b>
<b>Valore energetico</b>	Kcal. / Kj x 100 g	350-1464	Calcolo
<b>Proteine (Nx6,25)</b>	% sul s.s.	12,1	Kjeldahl Lab. esterno
<b>Carboidrati</b>	% sul peso	72	Laboratorio esterno
<b>di cui zuccheri</b>	% sul peso	2,6	Laboratorio esterno
<b>Grassi</b>	% sul peso	1,50	Laboratorio esterno
<b>di cui saturi</b>	% sul peso	0,4	Laboratorio esterno
<b>Fibra alimentare</b>	% sul peso	2,5	Laboratorio esterno
<b>Sodio</b>	mg. / Kg.	5 mg./ Kg.	Laboratorio esterno
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Unità di misura /Rif.</b>	<b>Valore</b>	<b>Metodo di rilevazione</b>
<b>Aspetto</b>	Giudizi Panel	tipico	Panel Test interno
<b>Odore</b>	Giudizi Panel	Gradevole tipico	Panel Test interno
<b>Colore</b>	Giudizi Panel	giallo tipico	Panel Test interno
<b>Sapore</b>	Giudizi Panel	tipico	Panel Test interno



Scheda tecnica prodotto  
 Pasta di semola di grano duro  
 Fusilloni 500 g

Mod. Rev. 01 del 30/03/2016

Data scheda 30/03/2016

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE	Unità di misura /Rif.	Valore +/- tolleranza ( valore max)	Metodo di rilevazione
<b>AGENTI CONTAMINANTI</b>			
<b>Metalli pesanti</b>	PPM	Assenti	Gascromatografia Lab. esterno Gascromatografia Lab. esterno
<b>Pesticidi</b>	PPM	Assenti	
<b>Fitofarmaci</b>	PPM	Assenti	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
<b>Carica batterica tot. (32°)</b>	U.f.C. in 1 g.	100.000 (max)	Laboratorio esterno
<b>Salmonella</b>	U.f.C. in 25 g.	Assente	Laboratorio esterno
<b>Coliformi Spp.</b>	U.f.C. in 1 g.	100 (max)	Laboratorio esterno
<b>Stafilococchi patogeni</b>	U.f.C. in 1 g.	25 (max)	Laboratorio esterno
<b>Muffe</b>	U.f.C. in 1 g.	1.000 (max)	Laboratorio esterno
<b>Lieviti</b>	U.f.C. in 1 g.	1.000 (max)	Laboratorio esterno
<b>CARATTERISTICHE MACROBIOLOGICHE</b>			
<b>Corpi estranei</b>			
<b>Frammenti di vetro/legno</b>	N° in 50 g.	Assenti	Rilevazione interna
<b>Frammenti metallici</b>	N° in 50 g.	Assenti	Metal Detector Rilevazione int.
<b>Frammenti di insetti</b>	N° in 50 g.	35 (50)	Filth Test Laboratorio esterno
<b>Peli di roditori</b>	N° in 50 g.	Assenti	Filth Test Laboratorio esterno
<b>Infestazioni</b>	N° in 50 g.	Assenti	Rilevazione interna