



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 03/09/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO

| | |
|-----------------------------|--|
| Denominazione commerciale | Tagliatelle, tagliolini, spaghetti alla chitarra, lasagne |
| Denominazione legale | Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo |
| Produttore | G.R.A.M.M. srl Via Teologo Valente snc, 70032 Palombaio – Bitonto (BA) |
| Distributore | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento |
| Codice articolo | IDA0395-411-412-413 |
| Ingredienti | Semola di grano duro, uova (19%), acqua. |
| Allergeni | Glutine e uova. Può contenere tracce di soia. |
| Modalità di confezionamento | Confezionato in atmosfera protettiva |
| Modalità di conservazione: | Conservare in frigorifero a +4°C (+/-2°C). Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. |
| Shelf-life | 62gg |
| Vita residua alla consegna | 2/3 della shelf life |
| Peso | 500g |
| Processo di fabbricazione | Ricevimento della semola di grano duro ed altri ingredienti; stoccaggio; preparazione dell'impasto; formatura del prodotto; pastorizzazione; incartamento; raffreddamento; confezionamento in atmosfera protettiva; refrigerazione. |
| Modalità di cottura | -Mettere la pasta in una grande casseruola con acqua salata bollente; -Ripartire l'acqua ad ebollizione e cuocere, mescolando di tanto in tanto; -Un tempo di cottura più breve si traduce in una consistenza più "al dente"; -Quando la pasta è cotta, scolarla e servirla immediatamente. |
| Tempo di cottura | Tagliatelle, tagliolini, spaghetti alla chitarra: 2-4 minuti. Lasagne: disporre le sfoglie direttamente in teglia, farcire e cuocere in forno per 18-20 minuti a 180°C. |

-Caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche-

| Descrizione | Valore nominale | Limite di accettabilità |
|--------------------------------|-----------------|--|
| O2 Residuo | <2% | Max 3% |
| Umidità | Min 24% | Na |
| Aw | 0,92-0,97 | Max 0,97 |
| Acidità | 4-5 | 5 |
| Proteine | >12,5% | Min 12,5% |
| Ceneri | <1,00% | Max 1,10% |
| Caratteristiche organolettiche | | Aspetto omogeneo, regolare; Assenza di corpi estranei nell'impasto; Colore giallo paglierino, tipico della pasta all'uovo; Odore caratteristico senza note estranee, quali rancido, stantio, muffa; Sapore caratteristico senza note estranee; Dopo la cottura il prodotto deve presentare caratteristiche regolari di odore, sapore e colore, con torbidità regolare senza rotture rilevanti e collosità evidente. |

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Valore Energetico | kJ | 1241 |
| | kcal | 293 |
| Grassi | g | 3,2 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 1,5 |
| Carboidrati | g | 55 |
| di cui zuccheri | g | 1,8 |
| Fibre | g | 1,3 |
| Proteine | g | 10,4 |
| Sale | g | 0 |

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTI**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 03/09/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

-Contaminanti-

| Descrizione | Valore nominale | Limite di accettabilità |
|----------------------------|--|--|
| Frammenti di insetti | <35n | <35n |
| Insetti interi | Assente | Assente |
| Peli di roditore | Assente | Assente |
| Aflatossina B1 | <2µg | 2µg |
| Aflatossina B1+B2+G1+G2 | <4µg | 4µg |
| Ocratossina A | <3µg | 3µg |
| Deossinivalenolo | <750µg | 750µg |
| Zearalenone | <50µg | 50µg |
| Metalli pesanti: Piombo Pb | <0,20mg | 0,2mg |
| Metalli pesanti: Cadmio Cd | <0,10mg | 0,1mg |
| Residui di fitofarmaci | Nei limiti del D.M. 27/08/2004 e successive modifiche ed aggiornamenti | Nei limiti del D.M. 27/08/2004 e successive modifiche ed aggiornamenti |

-Caratteristiche microbiologiche-

| Parametro | Valore nominale | Limite di accettabilità |
|------------------------|--|-------------------------|
| CBT mesofila aerobia | <10 ⁵ ufc/g | 10 ⁵ ufc/g |
| Coliformi | <10 ³ ufc/g | 10 ³ ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <10 ufc/g | 10 ² ufc/g |
| Muffe e lieviti | 10 ² -10 ³ ufc/g | 10 ³ ufc/g |
| Clostridium | <10 ufc/g | <10 ufc/g |
| Salmonella spp. | Assente in 25g | Assente |
| Listeria monocytogenes | Assente | Assente |

-Caratteristiche imballo primario-

| Sigla | Nome Tecnico |
|-------|--------------|
| OPA | Poliammide |
| PE | Polietilene |

Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti:

i materiali sono idonei al contatto con sostanze alimentari;

in particolare, essi sono conformi al D.L.vo n. 108 del 25/01/92, al Decreto Ministeriale del 21/03/73 e sue successive modifiche.

Categoria di consumatori:

prodotto esclusivo per l'alimentazione umana.