

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 24/09/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

MACCHERONCELLI

Denominazione commerciale	Maccheroncelli
Denominazione legale	Pasta di semola di grano duro
Produttore	La Bolognese srl Zona Industriale 1, 84024 – Contursi Terme (SA)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Codice articolo	IDA0532
Codice EAN	8011192003092
Ingredienti	Semola di grano duro, acqua
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di soia. Prodotto in uno stabilimento che utilizza uova, pesce, latte e derivati.
Origine degli ingredienti	Paesi di coltivazione del grano: Italia e Canada Paese di lavorazione del grano: Italia
Metodo di produzione	Impasto di semola di grano duro, trafilato al bronzo
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Shelf life	36mesi
Peso	500g
Modalità d'uso	Cottura in acqua bollente (1 litro di acqua per 100g di prodotto) per 13-15 minuti

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Umidità	<12,5%
Proteine (azoto x 5,70)	>12,50% s.s.
Ceneri	<0,90% s.s.
Presenza di grano tenero	Max. 3%

-Caratteristiche microbiologiche-

Carica batterica mesofila aerobia totale	Max 1 x 10 ⁵ ufc/g in 5 u.c.
Enterobatteri totali	Max 1 x 10 ² ufc/g in 5 u.c.
Staphylococcus coagulasi positivi	Max 1 x 10 ² ufc/g in 5 u.c.
Salmonella spp.	Assente in 25g su tutte le u.c.
Muffe	Max 1 x 10 ³ ufc/g in 5 u.c.

-Contaminanti-

Antiparassitari	Reg. (CE) n. 396/2005 così come integrato dal Reg. (CE) n. 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. (CE) n. 149/2008 che introduce gli allegati II,III,IV sui LMR di antiparassitari
Aflatossina B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg – (Reg. CE n. 1881/2006)
Ocratossina A	Max 3 µg/kg – (Reg. CE n. 1881/2006)
Zearalenone	Max 75 µg/kg – (Reg. CE n. 1881/2006)
Deossinivalenolo	Max 750 µg/kg – (Reg. CE n. 1881/2006)
Metalli pesanti (cadmio e piombo)	Cadmio max 0,2mg/kg (Reg. CE n. 1881/2006) Piombo max: 0,2mg/kg (Reg. CE n. 1881/2006)
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti
OGM	Assenti (Reg. CE n. 1829-1830/2003)

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1525
	kcal	359
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,8
	g	0,1
Carboidrati di cui zuccheri	g	75,5
	g	2,7
Proteine	g	13
Sale	g	0,025



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 24/09/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto	Ruvido, semi ruvido
Sapore	Gradevole
Odore	Gradevole
Tenuta alla cottura	Ottima
Aumento peso	Buono
Sedimento	Basso
Nerbo	Ottimo
Collosità	Nei limiti

-Informazioni logistiche-

Confezionamento primario	Cellophane neutro idoneo al contatto con gli alimenti in base al Reg. (CE) n. 10/2011
Confezionamento secondario	Cartone ondulato
Numero pezzi per cartone	12pz x 500g
Cartoni per pallet	81pz