SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

PRODOTTO: n°65 farfalline di semola di grano duro
CODICE ARTICOLO: 123050065001

CLIENTE: SEPPI GEBHARD S.A.S.
CODICE CLIENTE: 14137

Rif. a specifica di prodotto All. 01 MQS – 2 rev. 15 del 07.01.2015

MISURE

Lunghezza	mm. 15.5 ± 0.5
Larghezza	mm. 7.5 ± 0.5
Spessore	mm. 0.9 ± 0.02
Numero di punte	9 per lato

INGREDIENTI
Semola di **grano** duro (contiene **glutine**), acqua

PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI
Semola di grano duro: Italia, Francia, Spagna, Grecia, Canada
Acqua: Dolomiti – Predazzo Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- Odore: caratteristico, con assenza di odori estranei o anomali
- Sapore: assenza di sapori estranei o anomali
- Struttura: compatta, elastica, senza bottature
- Colore: giallo chiaro brillante

COTTURA

Indicazioni di cottura	1 l di acqua, 100 g di pasta, 10 g di sale
Caratteristiche dopo cottura	Elasticità e consistenza, assenza di collosità, buona tenuta
Tempo di cottura	7 min. Il tempo di cottura impresso sulla confezione è da ritenersi indicativo

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Umidità	% su s.s	12.50	≤ 12.50	Metodo rapido a infrarossi o termobilancia
Ceneri	% p/p su s.s	0.87	± 0.03	Forno a muffola o AOAC 923/03/92
Cellulosa	% su s.s	0.2	+ 0.25	Rapp. Istisan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	2	+ 2	Rapp. Istisan – 34/96
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11
Colore	indice b/tq	22	- 1	Minolta CR 300

Data, timbro e firma del Cliente:
_____

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

PRODOTTO: n°65 farfalline di semola di grano duro
CODICE ARTICOLO: 123050065001

CLIENTE: SEPPI GEBHARD S.A.S.
CODICE CLIENTE: 14137

Rif. a specifica di prodotto All. 01 MQS – 2 rev. 15 del 07.01.2015

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Carica microbica totale (32°)	ufc/1g	5000	<100000	ISO 4833-1/13
E. Coli	ufc/1g	assente	< 10	ISO 16649-2/01
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus e altre specie)	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	ufc/ 25 g	assente	0	MP 2105-0/13
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 15213/03
Bacillus cereus	ufc/1g	assente	< 10	AFNOR AES 10/10-07/10
Muffe	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2/08
Lieviti	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2/08

MACROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Filth test:				D.M. 12/01/99
peli di roditori	n° in 50 g	assenti	0	
insetti interi	n° in 50 g	assenti	0	
frammenti di insetti	n° in 50 g	3	10	
acari	n° in 50 g	assenti	0	
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)	n° in 50 g	assenti	0	Esame visivo
Infestazioni	n° in 50 g	assenti	0	

CONTAMINANTI

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Antiparassitari	mg/Kg	LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005		UNI EN 15662/09
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	Max	MP-0529-R7/13
Aflatossina B1	µg/Kg	2	Max	MP-0529-R7/13
Ocratossina A	µg/Kg	3	Max	MP-0028-R12/13
Zearalenone	µg/Kg	75	Max	MP-0082-R7/12
DON	µg/Kg	750	Max	MP-0081-R10/13
Cadmio	mg/Kg	< 0.1	Max	MP-1288-R9/14
Piombo	mg/Kg	< 0.2	Max	MP-1288-R9/14
OGM (da contaminazione ambientale accidentale)	%	assenti	Max 0.5	MP-0348-R16/14

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI VALUES	g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)	% GDA per 80g	valori giornalieri di riferimento daily values GDA
Energia/Energy KJ Kcal	1488 351	1190 281	 14	 2000 Kcal
Grassi /Fat (g)	1.2	1	1	70g
di cui saturi /saturates (g)	0.2	0.2	1	20g
trans	0	0		
Carboidrati /Carbohydrate (g)	72	58	22	260g
di cui zuccheri /sugars (g)	2.5	2	2	90g
Fibre /Fibre (g)	3.00	2	8	25g
Proteine /Protein (g)	11.50	9	18	50g
Sale/Salt (g)	0.005	0.004	0	6g

Data, timbro e firma del Cliente:
_____

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

PRODOTTO: n°65 farfalline di semola di grano duro
CODICE ARTICOLO: 123050065001

CLIENTE: SEPPI GEBHARD S.A.S.
CODICE CLIENTE: 14137

Rif. a specifica di prodotto All. 01 MQS – 2 rev. 15 del 07.01.2015

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente
The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium

UNA PORZIONE (80g) CONTIENE / EACH SERVING (80g) CONTAINS :

CALORIE CALORIES	GRASSI FAT	SATURI SATURATES	ZUCCHERI SUGAR	SALE SALT
281 g 14%*	1 g 1%*	0.2 g 1%*	2 g 2%*	0 g 0%*

* DEL VALORE GIORNALIERO DI RIFERIMENTO DELLA DIETA DI UN ADULTO
* OF AN ADULT'S GUIDELINE DAILY AMOUNT

INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA

Idoneo per:	
Vegani	NO
Lacto-ovo-vegetariani	SI
Celiaci	NO
Dieta Kosher	SI
Dieta Halal	SI

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

Può contenere tracce di **uovo**/ May contain traces of **egg**

LISTA ALLERGENI

ALLERGENI	NEL PRODOTTO SI/NO	DESCRIZIONE	IN TRACCE SI/NO	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	**SI**	**GRANO**		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova (uova intere, tuorlo d'uovo, albume, lecitina d'uovo)	NO		**SI**	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia (proteine di soia, olio di soia, lecitina di soia)	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (siero, proteine del latte, lattosio)	NO		NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium Occidentalis), noci Pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e prodotti derivati	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2	NO		NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	SI

Data, timbro e firma del Cliente:
_____

SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

PRODOTTO: n°65 farfalline di semola di grano duro
CODICE ARTICOLO: 123050065001

CLIENTE: SEPPI GEBHARD S.A.S.
CODICE CLIENTE: 14137

Rif. a specifica di prodotto All. 01 MQS – 2 rev. 15 del 07.01.2015

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Conservare in luogo fresco ed asciutto

CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Film PE uso alimentare
Imballaggio secondario	Cartone KMT

SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza	36 mesi (gg/mm/aaaa)
Shelf life alla consegna	24 mesi
Shelf life all'apertura	Se idoneamente conservato, il prodotto non modifica la propria shelf life anche dopo l'apertura della confezione
Numero di lotto	L+ 8 cifre + ora confezionamento L+ 1° nr. (anno) + 2° - 3° nr. (settimana) + 4° nr. (giorno della settimana + 5-8° nr. (codice produzione) es.: L50851234

Data, timbro e firma del Cliente: