

<b>MALLOREDDUS 49</b> <b>SOLO SARDO</b>	Codice Trafila	53281
	Codice Prodotto	MAL49/COLD
	Data aggiornamento	20/02/2020

<b>PRODOTTO/PRODUCT:</b>	<b>PASTA SECCA/DRY PASTA</b>
<b>PRODUTTORE/PRODUCER:</b>	<b>Brundu S.r.l.</b> S.S. 131 Km 173 - 07048 <u>Torralba</u> (SS) – Italy
<b>INGREDIENTI/INGREDIENTS:</b>	<b>Semola di grano duro, acqua/Durum wheat semolina, water</b>

<b>Allergeni/Allergens:</b>	<b>GRANO/WHEAT</b>
<b>Modalità di conservazione/Storage:</b>	<b>Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place</b>
<b>Tempo di conservazione/Shelf-life:</b>	<b>2 anni /2 years</b>

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g/Average nutritional values for 100 g</b>		
<b>Valore energetico/Energy value</b>	352/1491	Kcal/KJ
<b>Grassi/Fat</b>	1,5	g
- <b>Di cui saturi/Of which saturated</b>	0,4	g
<b>Carboidrati/Carbohydrates</b>	71	g
- <b>Di cui zuccheri/Of which sugars</b>	3,4	g
<b>Fibra alimentare/Dietary fiber</b>	3,0	g
<b>Proteine/Protein</b>	12	g
<b>Sale/Salt</b>	0,009	g

<b>Caratteristiche chimico-fisiche/Physical-chemical characteristics</b>	
Proteine/Protein (DPR 187/2001)	≥ 10.50% s.s. (N x 5.70)
Umidità/Moisture (DPR 187/2001)	≤ 12.50% s.s.
Ceneri/Ashes (DPR 187/2001)	≤ 0.90% s.s.
Sfarinati di grano tenero/White flour	≤ 3%
Puntature nere/Black spot	≤ 20/dmq sul t.q.
Puntature cruscali/Bran spot	≤ 80/dmq sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti/insect fragment	< 50/50g
Filth Test: peli di roditore/rodent hair	Assenti/Absent
Corpi estranei/Foreign matters	Assenti/Absent

<b>Caratteristiche microbiologiche/Microbiological specifications</b>	
Carica batterica totale/Total microbiological count	≤ 2*10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformi totali/Total Coliformes	≤ 1500 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Staphylococcus aureus	<10 UFC/g
Salmonella/Salmonellae	Assente/absent/25g
Muffe/Moulds	≤ 1500 UFC/g
Lieviti/Yeast	≤ 1500 UFC/g

<b>Agenti contaminanti/Contaminants (Reg. CE 1881/2006)</b>	
<b>Aflatossine (B1) / Aflatoxins B1</b>	≤ 2.0 µg/kg
<b>Aflatossine (B1, B2, G1, G2)/Sum of aflatoxins B1, B2, G1, G2</b>	≤ 4.0 µg/kg
<b>Deossivalenolo/Deoxynivalenol</b>	≤ 750 µg/kg
<b>Cadmio/Cadmium</b>	≤ 0.20 mg/kg
<b>Piombo/Lead</b>	≤ 0.20 mg/kg

<b>Pesticidi/Pesticides (Reg. CE 396/2005)</b>	
<b>Piretroidi/Pyrethroids</b>	<LMR
<b>Organofosfati/Organophosphates</b>	<LMR

<b>MALLOREDDUS 49</b> <b>SOLO SARDO</b>	Codice Trafila	53281
	Codice Prodotto	MAL49/COLD
	Data aggiornamento	20/02/2020

<b>Organoclorurati/Organochlorides</b>	<LMR
<i>LMR: Livelli Massimi di Residui/Maximum Residue Levels</i>	

<b>Parametri dimensionali pasta secca/Dry pasta dimensional parameters</b>	
<b>Diametro/Diameter</b>	/
<b>Lunghezza/Lenght</b>	25 mm
<b>Righe/Row</b>	12

<b>Parametri fisici e organolettici/Physical and organoleptic parameters</b>	
<b>Tempo di cottura/Cooking time</b>	<b>5 min</b>
<b>Colore/Colour</b>	<b>Giallo ambrato/Amber yellow</b>
<b>Odore/Aroma</b>	<b>Tipico di grano/Wheat</b>
<b>Consistenza/Texture</b>	<b>Al dente/Firm to bite</b>

<b>Difetti/Defects</b>			
	Campione/Sample	Standard	Max
<b>Rotture/Breackages</b>	1 kg	3%	5%
<b>Pezzi lesionati/Damaged pieces</b>	1 kg	1%	2%
<b>Corpi estranei/Foreign matters</b>	1 kg	Assenti/Absent	
<b>Odore e sapore sgradevole/Unpleasant odors and tastes</b>	1 kg	Assenti/Absent	

<b>Parametri di confezionamento/Packaging parameters</b>	
<b>Imballaggio primario/ Primary packaging</b>	
<b>Tipo di materiale/Material type</b>	<b>Polipropilene accoppiato BOPP-CAST/Coupled polypropylene</b>
<b>Dimensioni/Measures</b>	<b>Fascia 360 mm</b> <b>Passo 270 mm</b>
<b>GTIN 13/GTIN 13</b>	<b>8003919202499</b>
<b>Tipo di confezione/Package type</b>	<b>Fondo quadro/Square-bottom</b>
<b>Peso confezione/ Package weight</b>	<b>500 g e</b>
<b>Peso busta/Bag weight</b>	<b>5 g</b>
<b>Imballaggio secondario/ Secondary packaging</b>	
<b>Codice prodotto/Product code</b>	<b>A06C</b>
<b>Tipo di materiale/Material type</b>	<b>KB-FFF-T/14442/EB</b>
<b>Dimensioni/Measures (mm)</b>	<b>390*380*287 (l*p*h)</b>
<b>GTIN 14/GTIN 14</b>	<b>18003919202496</b>
<b>N° confezioni per cartone/N° package per case</b>	<b>30</b>
<b>Peso cartone/Outer case weight</b>	<b>749 g</b>
<b>Chiusura imballo/Packing closure</b>	<b>Nastro adesivo/Scotch tape</b>

<b>Parametri di pallettizzazione/Pallets parameters</b>	
<b>Tipo di pallet/Pallet type</b>	<b>EPAL</b>
<b>Cartoni per strato/Cases per layer</b>	<b>6</b>
<b>Numero di strati/Number of layers</b>	<b>5</b>
<b>N° cartoni per pallet/Cases per pallet</b>	<b>30</b>
<b>Altezza pallet/Pallet height</b>	<b>1.60 m</b>
<b>Legatura pallet/Pallet tying</b>	<b>Film estensibile</b>