

SPAGHETTI 5 SOLO SARDO	Codice Trafila	//
	Codice Prodotto	SPA05/COLD
	Data aggiornamento	20/02/2020

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

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

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

Caratteristiche chimico-fisiche/Physical-chemical characteristics	
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

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological specifications	
Carica batterica totale/Total microbiological count	≤ 2*10 ⁵ 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

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

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

SPAGHETTI 5 SOLO SARDO	Codice Trafila	//
	Codice Prodotto	SPA05/COLD
	Data aggiornamento	20/02/2020

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

Parametri dimensionali pasta secca/Dry pasta dimensional parameters	
Diametro/Diameter	1,9 mm
Lunghezza/Lenght	/
Righe/Row	/

Parametri fisici e organolettici/Physical and organoleptic parameters	
Tempo di cottura/Cooking time	7 min
Colore/Colour	Giallo ambrato/Amber yellow
Odore/Aroma	Tipico di grano/Wheat
Consistenza/Texture	Al dente/Firm to bite

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

Parametri di confezionamento/Packaging parameters	
Imballaggio primario/ Primary packaging	
Tipo di materiale/Material type	Polipropilene accoppiato BOPP-CAST/Coupled polypropylene
Dimensioni/Measures	Fascia 232 mm Passo 300 mm
GTIN 13/GTIN 13	8003919202055
Tipo di confezione/Package type	Fondo quadro/Square-bottom
Peso confezione/ Package weight	500 g e
Peso busta/Bag weight	3 g
Imballaggio secondario/ Secondary packaging	
Codice prodotto/Product code	A05C
Tipo di materiale/Material type	KB-FFF-T/14442/EB
Dimensioni/Measures (mm)	360*230*275 (l*p*h)
GTIN 14/GTIN 14	18003919202052
N° confezioni per cartone/N° package per case	35
Peso cartone/Outer case weight	438 g
Chiusura imballo/Packing closure	Nastro adesivo/Scotch tape

Parametri di pallettizzazione/Pallets parameters	
Tipo di pallet/Pallet type	EPAL
Cartoni per strato/Cases per layer	10
Numero di strati/Number of layers	4
N° cartoni per pallet/Cases per pallet	40
Altezza pallet/Pallet height	1.27 m
Legatura pallet/Pallet tying	Film estensibile