	SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL DATA SHEET **Pasta di semola di Grano Duro trafilata al bronzo.** **Durum wheat semolina bronze drawn**

DENOMINAZIONE PRODOTTO / Product Name	Pasta di semola di grano duro Limone e pepe Durum wheat semolina Lemon-pepper
INGREDIENTI / Ingredients	Semola di grano duro (glutine), limone,pepe, acqua / Durum wheat semolina, lemon, pepper, water
TMC / Shelf life	3 anni / 3 years
PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO / Country of wheat grow	Toscana
PAESE DI MOLITURA Country of grinding	Italia / Italy
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / Store in a cool, dry place away from heat sources
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Organoleptic features	
ASPETTO / Appearance	Pasta omogenea con superfici regolari / Homogenous and smooth surface
ODORE / Smell	Caratteristico, privo di note estranee di rancido, di stantio e di acidulo / Distinctive, free of extraneous rancid, musty or sour notes.
SAPORE / Flavour	Dopo la cottura deve essere tipico, esente da gusti anomali. / After cooking must be typical, free from abnormal flavours
COLORE / Colour	Giallo caratteristico, ambrato, con puntinatura di nero pepe / Distinctive yellow, with some black spoots tipical of pepper
DIMENSIONI (spessore cartella, diametro) / Dimensions (thickness, diameter)	Lunghezza: +/- 5 mm; larghezza +/- 5 mm; spessore 1,50+/-0,02 mm. Length : +/- 5 mm; Width: +/- 5 mm; thickness: 1,50+/-0,02 mm.
BOTTATURA / Defects	5% max
ROTTURA / Break damage	5% max
COTTURA / Cooking	Buona tenacità e tenuta / Good toughness
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical physical features	
UMIDITA' / Humidity	Max 12,50%
CENERI / Ashes	Max 0,90% s.s.
PROTEINE / Proteins	Min. 13,50%
ACIDITA' / Acidity	Max 4%
PRESENZA DI GRANO TENERO / Soft Wheat Presence	Max 3%
VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100 G DI PRODOTTO) / Nutrional values (on 100 gr of product)	
VALORE ENERGETICO / Energetic Value	356 kcal (1512 kj)
GRASSI / Saturated fats DI CUI SATURI	1,5 g 0,3g
CARBOIDRATI / Carbohydrate DI CUI ZUCCHERI / of which sugar	73,2 g 3,2 g
PROTEINE / Protein	13,5 g
SALE / Sodium	0,01 g (il contenuto di sale è dovuto solo al sodio)
FIBRE / Dietary Fiber	2,9 g
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE	
FILTH TEST	50 frammenti / 50 g max
CARICA MICROBICA TOTALE / Total Microbiotic Counts	50.000 / g max
ESCHERICHIA COLI	Assente / absent
SALMONELLA	Assente / absent
AFLATOSSINE TOTALI / Total Aflatoxins	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i. Within the limits indicated from the Rule CE 1881/2006 of the 19/12/2006
VOMITOSSINA / Vomitoxin	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i. Within the limits indicated from the Rule CE 1881/2006 of the 19/12/2006

ZEARALENONE / Zearalenones	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i. Within the limits indicated from the Rule CE 1881/2006 of the 19/12/2006
OCRATOSSINA / Ocratoxins	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i. Within the limits indicated from the Rule CE 1881/2006 of the 19/12/2006
METALLI PESANTI / Heavy Metals	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i. Within the limits indicated from the Rule CE 1881/2006 of the 19/12/2006
ANTIPARASSITARI / Antiparasites	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i. Within the limits indicated from the Rule CE 1881/2006 of the 19/12/2006

DICHARAZIONE ALLERGENI / Allergens Statement

Presenza volontaria: allergene presente nel prodotto come ingrediente / Voluntary prersence : Allergens present in the product as ingredient
Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata / Involuntary presence : allergens present in the production place that can be cause of contamination
Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica le direttive 2000/13/CE per quanto riguarda gli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
Directive 2003/89/EC of the European Parliament and the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards the ingredients present in foodstuffs.
Direttiva 2005/26/CE della Commissione del 21 marzo 2005 che fissa una lista degli ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE
Directive 2005/26/EC of 21 March 2005 establishing a list of ingredients or substances provisionally excluded from Annex IIIa of Directive 2000/13/EC

	PRESENZA VOLONTARIA Voluntary Presence		PRESENZA INVOLONTARIA Involuntary Presence	
ALLERGENI / allergens	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati Cereals containing gluten (A) and other derivatives	X			
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei Shellfish and other seafood products		X		X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg products		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and fish products		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut based products		X		X
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and soy products		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and milk-based products (including lactose)		X		X
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati Nuts (B) and products thereof		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery based products		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard based products		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seed based products		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o a 10 mg/l espressi come SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupins based products		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs		X		X

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
(A) wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains
(B) mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecam (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Kock), noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci del Queesland (Macadamia ternifolia).
(B) Almond (Amigdalus communis), hazelnut (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), PECAM nuts ((Carya illinoiesis (Wangenh) K. Kock), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (pistacia vera), Queesland nuts (Macadamia ternifolia).