	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 16 / MQS - 2 Rev 12 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 1/1

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL NERO DI SEPPIA

1. INGREDIENTI

Semola di grano duro, nero di seppia (4,3%), farina di pesce, succo di limone, acqua

2. PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI:

Semola di grano duro: Italia, Grecia

Nero di seppia: Oceano Atlantico centro – orientale, zona FAO 34

farina di pesce: Atlantico del nord-est (pesca), Francia (lavorazione)

succo di limone: Italia

Acqua: Dolomiti – Predazzo Italia

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Odore: caratteristico e senza di odori estranei o anomali
- Sapore: caratteristico, con assenza di sapori estranei o anomali
- Struttura: compatta, elastica, senza bottature
- Colore: nero

4. 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	Il tempo di cottura impresso sulla confezione è da ritenersi indicativo

5. 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	1.70	± 0.05	forno a muffola o AOAC 923.03/1992
Cellulosa	% su s.s	0.3	+ 0.3	IstiSan – 34/96
Acidità	gradi su s.s	5	+ 2	Rapp IstiSan 1996/34 pag 227
Grano tenero	%	assente	< 3	MP – 1093-02/11

6. CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE


MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Carica microbica totale (32°)	ufc/1g	5000	<100000	UNI EN ISO 4833/04
E. Coli	ufc/1g	assente	< 10	ISO 16649-2/01
Enterobatteri	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 21528-2/04
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus e altre specie)	ufc/1g	assenti	< 10	UNI EN ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	ufc/ 25 g	assente	0	AFNOR BIO 12/16–09/05
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/1g	assenti	< 10	ISO 15213/03
Bacillus cereus	ufc/1g	assente	< 10	UNI EN ISO 7932/05
Listeria Monocitogenes	ufc/25g	assente	assente	UNI EN ISO 6888/2/04
Muffe	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	ufc/1g	1000	≤ 1000	ISO 21527-2:2008

MACROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Filth test:				
frammenti insetto	n° in 50 g	35	+ 15	AOAC 44.069
peli topo	n° in 50 g	assenti	0	
Escrementi (topo, volatili)	n° in 50 g	assenti	0	
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)	n° in 50 g	assenti	0	Esame visivo
Infestaz. (anche latenti)	n° in 50 g	assenti	0	UNI ISO 6639

DATA: 19.08.2012	EMISSIONE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	------------------------	-------------------------

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 16 / MQS - 2 Rev 12 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 2/2

7. 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 15662:2009
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	Max	MP-0529-R6/10
Aflatossina B1	µg/Kg	2	Max	MP-0529-R6/10
Ocratossina A	µg/Kg	3	Max	MP-0028-R11/10
Zearalenone	µg/Kg	75	Max	MP-0082-R6/10
DON	µg/Kg	750	Max	MP-0081-R8/09
Cadmio	mg/Kg	< 0.1	Max	MP-1288-R8/11
Piombo	mg/Kg	< 0.2	Max	MP-1288-R8/11
OGM (da contaminazione ambientale accidentale)	%	assenti	Max 0.5	MP - 0348-R14/11

8. TABELLA NUTRIZIONALE

valori values	g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)	% GDA per 80g	valori giornalieri di riferimento daily values GDA
KJ	1517	1214		2000 Kcal
KCal	358	286	14	
Grassi /Fats (g)	1.2	1	1	70g
di cui saturi /saturates (g)	0.2	0.2	1	20g
trans	0	0		
Carboidrati /Carbohydrates (g)	73	58	21	270g
di cui zuccheri /sugars (g)	3	2	2	90g
Fibre /Fibres (g)	3.5	3	12	25g
Proteine /Proteins (g)	12	10	19	50g
Sale/Salt (g)	0.7	0.6	10	6g
Sodio/Sodium	0.3	0.2	10	2,4g

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 PORTION (80g) CONTAINS :

CALORIE CALORIES	GRASSI FATS	SATURI SATURATES	ZUCCHERI SUGAR	SALE SALT
286 g 14%*	1 g 1%*	0.2 g 1%*	2 g 2%*	0.6 g 10%*

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

9. INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELE

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

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini

CONTIENE: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI / CONTAINS: GLUTEN, FISH, MOLLUSCS

DATA: 19.08.2012	EMISSIONE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	------------------------	-------------------------

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	All. 16 / MQS - 2 Rev 12 del 19.08.2012
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO	Pag. 3/3

10. 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 duro		
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		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	SI	Pesce in polvere		
Arachidi e prodotti a base d'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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), Noci comuni (<i>Juglans regia</i>), Noci di Acagiù (<i>Anacardium Occidentalis</i>), Noci Pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	SI	Nero di seppia		

11. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce diretta. Se idoneamente conservato, il prodotto non modifica la propria shelf life anche dopo l'apertura della confezione.

12. CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Film PP / PE uso alimentare
Imballaggio secondario	Cartone KMT
Imballaggio terziario (tipo di bancale)	EURO-EPAL (80x120)/CHEP (80x120) /HT(heat treatment) ISPM 15 FAO 95 x 115/PLASTICA

13. SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza / n. di Lotto	36 Mesi (gg/mm/aaaa) / L+ 8 cifre + ora confezionamento
------------------------	---

DATA: 19.08.2012	EMISSIONE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	------------------------	-------------------------