



Food Service s.r.l.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL SHEET**

Rev. 03

**Pasta di Semola di Grano Duro  
Durum wheat semolina pasta**

Data 22/01/2026

**CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS**

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione prodotto / Product name</b>        | Pasta di semola di grano duro<br>Durum wheat semolina pasta   |
| <b>Ingredienti / Ingredients</b>                    | Semola di grano duro, acqua<br>Durum wheat semolina, water  |
| <b>Paese Origine Grano / Origin of durum wheat</b>  | UE e non UE   |
| <b>Paese Molitura Grano / Wheat Milling Country</b> | Italia / Italy  |
| <b>Allergeni / Allergens</b>                        | Grano (Reg. 1169/2011/EU). La componente proteica, il glutine, potrebbe creare reazioni allergiche nelle persone ipersensibili (celiaci). Può contenere tracce di SOIA e SENAPE / Wheat (Reg. 1169/2011/EU). The protein component, Gluten, may cause allergic reactions in gluten sensitive subjects. It may contain traces of SOY and MUSTARD |

**INFORMAZIONI / INFORMATION**

|   |  |
|---|--|
| <b>Destinazione d'uso / Target</b>                    | Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti ed idoneo a qualsiasi condimento, adatto per l'alimentazione umana. Il prodotto è destinato al consumatore finale ma anche a commercianti, intermediari, distributori, produttori di piatti pronti per la ristorazione collettiva o per il catering / Product suitable for the preparation of pasta dishes and suitable for any seasoning, suitable for human consumption. The product is intended for final consumers but also to traders, brokers, distributors, manufacturers of ready meals for restaurant or catering |
| <b>Consumatori sensibili / Sensible Consumers</b>     | Soggetti celiaci. Può contenere tracce di soia e senape / Gluten sensitive subjects. It may contain traces of Soy and Mustard  |
| <b>Mod. di conservazione / Storage</b>                | Stoccare in luogo fresco e asciutto / Keep in fresh and dry place  |
| <b>Durabilità / Shelf life</b>                        | 36 mesi / 36 month   |
| <b>Istruzioni di cottura / Cooking instruction</b>    | Far bollire un litro di acqua e aggiungere 7 g di sale. Versare 100g di pasta e cuocere al tempo di cottura indicato, mescolando di tanto in tanto / Bring to a boil one litre of water for every 100g of pasta. Add 7 g of salt in water and drop in the pasta. Mix occasionally and cook at indicated time.  |
| <b>Condizioni di Trasporto / Transport conditions</b> | Trasportare il prodotto con mezzi telonati, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo con altri prodotti alimentari è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate / Transport the product with normal track. The track must be clean and without anomalous odours. The transport with gluten product is allowed but all the good must be very well separate   |

**PARAMETRI ORGANOLETTEICI / ORGANOLEPTICAL PARAMETERS**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Colore / Colour</b>       | Giallo-ambrato, omogeneo / Amber-yellow, homogeneous |
| <b>Odore / Aroma</b>         | Tipico del grano / Wheat                             |
| <b>Consistenza / Texture</b> | Al dente / Until firm                                |

**REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL REQUIREMENTS**

| Parametri                                     | I nostri valori medi / Our average values | Limiti / Limits (DPR 187/2001 e s.m.i) |
|---|---|--|
| <b>Umidità / Moistur</b>                      | <b>11,50 %</b>                            | max 12,50 %                            |
| <b>Ceneri / Ashes</b>                         | <b>0,88 % s.s.</b>                        | Max 0,90 % s.s.                        |
| <b>Proteine / Proteins</b>                    | <b>13,40 % (N*5.70 s.s.)</b>              | Min 10,50 % (N*5.70 s.s.)              |
| <b>Sfarinati di grano tenero / Soft wheat</b> | -   | max 3 %                                |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO / PASTA MICROBIOLOGICAL FEATURES**

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Carica batterica totale / Total Bacteria count</b>       | ≤ 2*10 <sup>4</sup> u.f.c./g     |
| <b>Coliformi / Coliforms</b>                                | ≤ 100 u.f.c./g                   |
| <b>Stafilococchi coagulanti pos. / Staphylococcus coag.</b> | ≤ 10 u.f.c./g                    |
| <b>E. Coli / E. Coli</b>                                    | ≤ 10 u.f.c./g                    |
| <b>Salmonella / Salmonella</b>                              | Assente in 25 g / Absent in 25 g |
| <b>Enterobatteri / Enterobacteria</b>                       | Max 10 UFC/g                     |
| <b>Bacillus cereus</b>                                      | ≤ 100 u.f.c./g                   |
| <b>Clostridium sulfite reducers</b>                         | ≤ 10 u.f.c./g                    |
| <b>Muffe / Mould</b>  | ≤ 100 u.f.c./g                   |
| <b>Lieviti / Yeasts</b>                                     | ≤ 100 u.f.c./g                   |

Pag. 1 a 3

**FOOD SERVICE S.r.l. UNIPERSONALE Molino e Pastificio**

Stabilimenti: Via Cavalieri del Lavoro s.n., Z. Ind. La Martella - 75100 Matera (Italia)

Tel. 0039 080 314 3664 - P.IVA IT06576940727 - info@pastalori.it





Food Service s.r.l.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL SHEET**

Rev. 03

**Pasta di Semola di Grano Duro  
Durum wheat semolina pasta**

Data 22/01/2026

**CONTAMINANTI / CONTAMINANTS**

|   |   |
|---|---|
| <b>Residui di pesticidi e fitofarmaci (antiparassitari) / Residues of pesticides and plant protection products (pesticides)</b> | Reg. CE 178/2006 (All. I_Elenco sostanze/ Annex I_List of substance) e dal Reg. CE 149/2008 (All. II, III, IV_LMR di antiparassitari / Annexes II, III, IV_On pesticide MRLs) |
| <b>Aflatossine totali B1+B2+G1+G2 / Total Aflatoxins B1+B2+G1+G2</b>  | Max 4 ppb (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)  |
| <b>Aflatossina B1 / Aflatoxins B1</b>   | Max 2 ppb (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)  |
| <b>Ocratossina A / Ochratoxin A</b>   | Max 3 ppb (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)  |
| <b>Zearalenone / Zearalenone</b>  | Max 75 µg/kg (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)   |
| <b>Deossinivalenolo / Deoxynivalenol</b>  | Max 600 µg/kg (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)  |
| <b>Somma Tossine T2 e HT-2 / Total of T2 and HT2 toxins</b>   | Max 20 µg/kg (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)   |
| <b>Metalli pesanti (Piombo e Cadmio) / Heavy metals (Lead and Cadmium)</b>  | Piombo max 0,20 mg/kg – Cadmio max 0,18 mg/kg / Lead max 0,20 mg/kg- Cadmium max 0,18 mg/kg (Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i)  |
| <b>OGM / GMO</b>  | Assenti /Absent (Reg 1829/2003 e 1830/2003)   |

**FILTH TEST**

|  | Valore/value     | Unità misura/unit of measure |
|--|------------------|------------------------------|
| <b>Frammenti di insetti / Frammento of insect</b>        | < 60             | Su 225g                      |
| <b>Larve e insetti interi / Larvae and whole insects</b> | Assenti / absent | Su 225g                      |
| <b>Peli di roditori / Rodent hair</b>                    | Assenti / absent | Su 225g                      |

**DIFETTOSITA' / DEFECTS**

|   | U.M.              | Valore/value |
|---|-------------------|--------------|
| <b>Pezzi rotti / Broken pieces</b>                | %                 | Max 5        |
| <b>Pezzi con incrinature / Pieces with cracks</b> | %                 | Max 10       |
| <b>Pezzi deformati / Misshapen pieces</b>         | %                 | Max 5        |
| <b>Puntature cruscali / Bran tips</b>             | n/dm <sup>2</sup> | Max 70       |
| <b>Puntatura Nera / Black tips</b>                | n/dm <sup>2</sup> | Max 5        |

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO / NUTRITIONAL INFORMATION FOR 100 G OF PRODUCT**

|   | KJ / Kcal |            |
|---|-----------|------------|
| <b>Energia / Energy</b>                           |           | 1504 / 355 |
| <b>Grassi / Fat</b>                               | g         | 1,3        |
| <b>di cui acidi grassi saturi / saturated fat</b> | g         | <0,1       |
| <b>Carboidrati / Carbohydrates</b>                | g         | 70         |
| <b>di cui zuccheri / Sugars</b>                   | g         | 2          |
| <b>Fibre / Fiber</b>                              | g         | 2,5        |
| <b>Proteine / Proteins</b>                        | g         | 13         |
| <b>Sale / Salt</b>                                | g         | 0,03       |





Food Service s.r.l.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
TECHNICAL SHEET**

Rev. 03

**Pasta di Semola di Grano Duro  
Durum wheat semolina pasta**


Data 22/01/2026

**DICHIARAZIONE ALLERGENI / DECLARATION OF ALLERGENS**

| SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE<br>SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES<br>(ALLEGATO/ANNEX II DEL REG. 1169/2011 E SML)   | PRESENTE NELLA MATERIA<br>PRIMA/ PRESENT IN RAW<br>MATERIAL | POSSIBILITA'<br>CONTAMINAZIONE<br>CROCIATE /POSSIBILITY OF<br>CROSS CONTAMINATION |
|---|---|---|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati / Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof   | X   |   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof   |   |   |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof  |   |   |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof  |   |   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof   |   |   |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof  |   | X   |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)   |   |   |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof  |   |   |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof   |   | X   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof  |   |   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers   |   |   |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof   |   |   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof  |   |   |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti / Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof |   |   |



|                     |                                      |                 |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Food Service s.r.l. | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> | Rev. 02         |
|                     | <i>TECHNICAL PROFILE</i>             | Data 04/02/2026 |
|                     | <b>F57 - Rosmarino</b>               |                 |

| FORMATO / ITEM |  |
|----------------|--|
| Rosmarino      |  |

| INFORMAZIONI / INFORMATION             |         |
|--|---------|
| Tempo di cottura / <i>Cooking time</i> | 6/7 min |

| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA / DIMENSIONAL PARAMETERS |      |        |            |
|---|------|--------|------------|
|   | U.M. | Valore | Tolleranza |
| Lunghezza / <i>Length</i>                                   | mm   | 8,60   | +/- 2      |
| Larghezza / <i>Width</i>                                    | mm   | 3,95   | +/- 0,5    |
| Spessore / <i>Thickness</i>                                 | mm   | 1,70   | +/- 0,1    |
| Peso dei 100 pz / <i>Weight of 100 pieces</i>               | g    | 4,5    | +/- 4g     |

| TRAFILAZIONE / EXTRUSION |
|--------------------------|
| Teflon                   |