	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Rev. 01
	<b>TECHNICAL SHEET</b>	Codice prodotto <b>F233</b>
	<b>66 – Stellina “LORI” 500g</b>	Data 30/06/2021

CARATTERISTICHE TECNICHE (Technical characteristics)	
<b>Denominazione prodotto</b> (DPR 187/2001 modificato dal DPR 41/2003) Product name (DPR 187/2001 as amended by DPR 41/2003)	<b>Pasta di semola di grano duro</b> Durum wheat semolina pasta
<b>Ingredienti (Ingredients)</b>	Semola di grano duro, acqua (Durum wheat semolina, water)
<b>Paese Origine Grano</b>	UE e non UE
<b>Paese Molitura Grano</b>	Italia
<b>Allergeni</b> (Allergens)	Grano (Reg. 1169/2011/EU). La componente proteica, il glutine, potrebbe creare reazioni allergiche nelle persone ipersensibili (celiaci). Può contenere tracce di soia. Wheat (Reg. 1169/2011/EU). The protein component, Gluten, may cause allergic reactions in gluten sensitive subjects. May contain traces of soy.
<b>Formato</b>	Stellina
<b>Marchio</b>	LORI
<b>Peso confezioni (Weight)</b>	500 g

INFORMAZIONI (Informations)	
<b>Destinazione d'uso</b> (Target)	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</b> (Sensible Consumers)	Soggetti celiaci Gluten sensitive subjects
<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/months
<b>Tempo di cottura (Cooking time)</b>	4/5 min.
<b>Istruzioni di cottura</b> (Cooking instruction)	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. Stir occasionally and cook at indicated time.
<b>Condizioni di Trasporto</b> (Transport conditions)	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
IMBALLAGGIO (Packaging)	
<b>Primo imballaggio</b> (Primary packaging)	Film plastico in polipropilene stampato idoneo al contatto con gli alimenti in conformità al Reg. 10/2011/EU e s.m.i. Polypropylene plastic film (cellophane) suitable for contact with food according to Reg. 10/2011/EU and subsequent amendments.
<b>Secondo imballaggio</b> (Secondary packaging)	Cartone ondulato Corrugated paper


PARAMETRI ORGANOLETTICI (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 (firm to bite)

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)			
	U.M.	Valore	Tolleranza
<b>Lunghezza (Length)</b>	mm	/	
<b>Diametro (Diameter)</b>	mm	4,46	+/- 0,02
<b>Larghezza (Width)</b>	mm	/	
<b>Spessore (Thickness)</b>	mm	1,86	+/- 0,05
<b>N° Punta (N° Points)</b>	N°	5	
<b>Peso dei 100 pz (Weight of 100 pieces)</b>	g	2,4	+/- 0,5

Page. 1 a 3

FOOD SERVICE S.r.l. Sede legale: Via del Fragno 42 , 70022 Altamura (BA) - Sede operativa: Via Cavalieri del Lavoro snc  
Loc. La Martella, 75100 Matera – Tel. 080/3143664 – P.IVA IT06576940727



	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Rev. <b>01</b>
	<b>TECHNICAL SHEET</b>	Codice prodotto <b>F233</b>
	<b>66 – Stellina “LORI” 500g</b>	Data 30/06/2021

TRAFILA (Die)			
Linea di Produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N.° (Die number)	Diametro trafile (Die diameter)
N.° 2 – Braibanti (N.° 2 Braibanti)	Teflon		


REQUISITI CHIMICO-FISICI (Chemical-physical requirements)		
	Valore/value	Tolleranza/tolerance
Umidità (Moisture)	max 12,5 % (DPR 187/2001 e s.m.i.)	
Ceneri (Ashes)	0,88 % s.s.	0,90 % s.s. max
Proteine (Proteins)	14 % (N*5.70 s.s.)	+/- 0,5
Sfarinati di grano tenero (Soft wheat)	max 3 % (DPR 187/2001 e s.m.i.)	


CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 <sup>4</sup> u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (Stafilococcus coag.)	≤ 10 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 10 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	Assente in 25 g; Absent in 25 g
Enterobatteri (Enterobacteria)	Max 10 UFC/g
Bacillus cereus	Assente in 1 g; Absent in 1 g
Clostridium sulfite reducers	Assente in 1 g; Absent in 1 g
Muffe (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

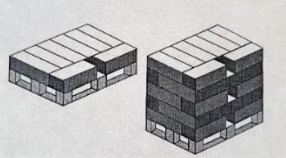
Contaminanti (Contaminants)	
Residui di pesticidi e fitofarmaci (antiparassitari) Residues of pesticides and plant protection products (pesticides)	Reg. CE 178/2006 (All. I_Elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 (All. II, III, IV_LMR di antiparassitari) EC Regulation 178/2006 (Annex I_List of substance) and EC Regulation 149/2008 (Annexes II, III, IV_On pesticide MRLs)
Aflatossine totali B1+B2+G1+G2 Total Aflatoxins B1+B2+G1+G2	Max 4 ppb (Reg. CE 1881/2006)
Aflatossina B1 (Aflatoxins B1)	Max 2 ppb (Reg. CE 1881/2006)
Ocratossina A (Ochratoxin A)	Max 3 ppb (Reg. CE 1881/2006)
Zearalenone (Zearalenone)	Max 75 µg/kg (Reg. CE 1881/2006)
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)	Max 750 µg/kg (Reg. CE 1881/2006)
Metalli pesanti (Piombo e Cadmio) Heavy metals (Lead and Cadmium)	Piombo max 0,2 mg/kg – Cadmio max 0,2 mg/kg(Reg. CE 1881/2006) Lead max 0,2 mg/kg- Cadmium max 0,2 mg/kg(Reg. CE 1881/2006)
OGM (GMO)	Assenti (Reg 1829/2003 e 1830/2003) Absent (Reg 1829/2003 e 1830/2003)


Filt test		
	Valore/value	Unità misura/unit of measure
Frammenti di insetti (Frammento of insect)	< 60	Su 225g
Larve e insetti interi (Larvae and whole insects)	Assenti (absent)	Su 225g
Peli di roditori (Rodent hair)	Assenti (absent)	Su 225g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (Nutritional Information)		
Energia (Energy)	KJ / Kcal	1504 / 355
Grassi (Fat)	g	1,3
di cui acidi grassi saturi (saturated fat)	g	0,1
Carboidrati (Carbohydrates)	g	70
di cui zuccheri (Sugars)	g	2
Fibre (Fiber)	g	2,5
Proteine (Proteins)	g	13
Sale (Salt)	g	0,03

	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Rev. <b>01</b>
	<b>TECHNICAL SHEET</b>	Codice prodotto <b>F233</b>
	<b>66 – Stellina “LORI” 500g</b>	Data 30/06/2021

<b>CONFEZIONAMENTO ED IMBALLI (Packing)</b>							
<b>Film</b>							
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	F233						
<b>Qualità (Quality)</b>	Film in pp per uso alimentare						
<b>Dimensioni (Measures)</b>	282 x 240						
<b>Cod. EAN-13 (EAN-13 code)</b>	8020340000661						
<b>Tipo confezione (Package type)</b>	Cuscino						
<b>Peso confezione (Package weight)</b>	500 g						
<b>Peso busta (cello bag weight)</b>	5.5 g						
<b>Cartone (Outer case)</b>							
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	1CN LORI						
<b>Qualità (Quality)</b>	Onda C						
<b>Misure interne (Internal size)</b>	4000 X 185 X 215						
<b>Cod. ITF-14 (ITF-14 code)</b>	18020340000668						
<b>N. confezione per cartone (N. packages per case)</b>	24	<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>Nastro adesivo e/o colla (hotmelt)</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>Nastro adesivo e/o colla (hotmelt)</td> </tr> </table>	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo e/o colla (hotmelt)	Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla (hotmelt)
Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo e/o colla (hotmelt)						
Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla (hotmelt)						

<b>PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>		
<b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>	EPAL (80x120)	
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>	12	
<b>Numero di strati (Number per layers)</b>	4	
<b>N. colli x pallet (Cases per pallet)</b>	48	
<b>Altezza pallet (pallet height)</b>	180 cm	
<b>Legatura pallet (Pallet tying)</b>	Estensibile	

<b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>	
<b>Durabilità (shelf life)</b>	<b>36 MESI/36 months</b>
<b>Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)</b>	<p>PROD.DATE GG.MM.YYYY  EXP.DATE GG.MM.YYYY  XX ML GGG AA + ORA  Paese di coltivazione del grano e paese di molitura</p> <p>*Legenda:  XX: Numero linea di confezionamento  GGG: Giorno calendario giuliano AA: anno</p>
<b>Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)</b>	<p><b>F233</b> Prodotto e confezionato da:  Molino e Pastificio  <b>FOOD SERVICE S.r.l.</b>  Sede legale: Via del Fragno, 42 - 70022 Altamura (BA)  Sede operativa: Via Cavalieri del lavoro snc, Z.I. La Martella - Matera  ITALY - P.IVA 06576940727 tel. 0039 080 3143664 - www.pastatori.it</p> <p><b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</b>  <b>66 - STELLINE - LORI - G. 500 X 24</b></p> <p>PROD.DATE 02-04-2021    Quantità - Quantity: 024  EXP.DATE 01-04-2024    Peso Netto - Net Weight: kg 12  Lotto - Batch Number  <b>ML09221</b></p> <p style="text-align: right;">CODICE ITF: 18020340000668</p> <p style="text-align: center;">   18020340000668  Product of ITALY </p>