
	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. 01
	TECHNICAL SHEET	
	PENNA RIGATE DI SEMOLA DI GRANO DURO	Data 30/06/2021

CARATTERISTICHE TECNICHE (Technical characteristics)	
Denominazione prodotto (DPR 187/2001 modificato dal DPR 41/2003) <i>Product name</i> (DPR 187/2001 as amended by DPR 41/2003)	Pasta di semola di grano duro <i>Durum wheat semolina pasta</i>
Ingredienti (Ingredients)	Semola di grano duro, acqua (<i>Durum wheat semolina, water</i>)
Paese Origine Grano	UE e non UE
Paese Molitura Grano	Italia
Allergeni (<i>Allergens</i>)	Grano (Reg. 1169/2011/EU). La componente proteica, il glutine, potrebbe creare reazioni allergiche nelle persone ipersensibili (celiaci). Può contenere tracce di soia. <i>Wheat (Reg. 1169/2011/EU). The protein component, Gluten, may cause allergic reactions in gluten sensitive subjects. May contain traces of soy.</i>
Formato	Penne rigate
Marchio	LORI
Peso confezioni (Weight)	3 Kg

INFORMAZIONI (Informations)	
Destinazione d'uso (<i>Target</i>)	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. <i>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.</i>
Consumatori sensibili (<i>Sensible Consumers</i>)	Soggetti celiaci <i>Gluten sensitive subjects</i>
Mod. di conservazione (Storage)	Stoccare in luogo fresco e asciutto (<i>Keep in fresh and dry place</i>)
Durabilità (Shelf life)	36 mesi/ <i>months</i>
Tempo di cottura (Cooking time)	7/8 min.
Istruzioni di cottura (<i>Cooking instruction</i>)	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. <i>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.</i>
Condizioni di Trasporto (<i>Transport conditions</i>)	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. <i>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</i>
IMBALLAGGIO (Packaging)	
Primo imballaggio (<i>Primary packaging</i>)	Film plastico in polipropilene stampato idoneo al contatto con gli alimenti in conformità al Reg. 10/2011/EU e s.m.i. <i>Polypropylene plastic film (cellophane) suitable for contact with food according to Reg. 10/2011/EU and subsequent amendments.</i>
Secondo imballaggio (<i>Secondary packaging</i>)	Cartone ondulato <i>Corrugated paper</i>

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)			
	U.M.	Valore	Tolleranza
Lunghezza (Length)	mm	40	+/- 0,5
Diametro (Diameter)	mm	7,8	+/- 0,05
Spessore riga (Thickness line)	mm	1,25	+/- 0,04
Spessore gola (Thickness throat)	mm	1,42	+/- 0,04
Peso dei 100 pz (Weight of 100 pieces)	g	98,5	+/- 5g
N. righe (N. lines)	N°	17	-
TRAFILA (Die)			
Linea di Produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N.° (Die number)	Diametro trafila (Die diameter)
N.° 2 – Braibanti (N.° 2 Braibanti)	Teflon		

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. 01
	TECHNICAL SHEET	
	PENNA RIGATE DI SEMOLA DI GRANO DURO	Data 30/06/2021

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)	
Colore (Colour)	Giallo-ambrato, omogeneo (Amber-yellow, homogeneous)
Odore (Aroma)	Tipico del grano (Wheat)
Consistenza (Texture)	Al dente (firm to bite)

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 ⁴ 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 (Aflatoxin 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)
Deossivalenolo (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)

Filtth test		
	Valore/value	Unità misura/unit of measure
Frammenti di insetti (Fragmento 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