

| | | | | |
|--|---------------|---------------------------------|--|-----------------------------|
| MOLINO GRASSI S.p.A. | | STANDARD PRODOTTO FINITO | | STD-PF 0535-0635 Rev. 13 |
| 03/03/2018 | Verifica (CQ) | Approvazione (FAR) | | Anno: 2018 |
| Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973) | | | | |

**1 SIGLA / NOME /
DESCRIZIONE**

00 PASTA : Farina di grano tenero 00 PASTA “ Ideale per Pasta fresca ”.

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

| COD | IMBALLO | DURATA/DICITURA |
|-----------|---|--|
| 0535 * | Sacchetto carta da 5 kg Confezioni da 2 sacchetti avvolti con termoretraibile | 12 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45% |
| 0635 * | Sacchetto carta da 1 kg Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile | Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n° |

3 VALORI NUTRIZIONALI

| Calcolati per 100 gr di prodotto | | |
|----------------------------------|------------|-----------|
| Valore Energetico | 1427 / 336 | kJ / kcal |
| Grassi | 1,00 | g |
| di cui saturi | 0,21 | g |
| Carboidrati | 69,29 | g |
| di cui zuccheri | 1,03 | g |
| Fibre | 2,29 | g |
| Proteine | 11,49 | g |
| Sale | 0,003 | g |

* Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

4 DESTINAZIONE D'USO DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

pasta fresca

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| Parametro | Valore | U.M. |
|----------------|------------|------------|
| UMIDITA' | 15.0 ± 0.5 | % sul peso |
| CENERI | 0.40 max | % su s.s |
| FALLING NUMBER | 290 min | Secondi |

| Parametro | Valore | U.M. |
|---------------------|------------|----------|
| GLUTINE quantità | 10.0 min | % su s.s |
| PROTEINE (N X 5.70) | 12.0 ± 0.5 | % su s.s |

6 AGENTI CONTAMINANTI

| Parametro | Valore | U.M. |
|-------------------------|--------|------|
| AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 | 4 max | ppb |
| AFLATOSSINA B1 | 2 max | ppb |
| OCRATOSSINA A | 3 max | ppb |
| ZEARALENONE | 75 max | ppb |

| Parametro | Valore | U.M. |
|-------------------|-----------------|------|
| DEOSSINIVALENOLO | 750 max | ppb |
| CADMIO | 100 max | ppb |
| PIOMBO | 200 max | ppb |
| RESIDUI PESTICIDI | Limiti di legge | |

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

| Parametro | Valore | U.M. |
|-------------------------|------------|--------------------|
| CARICA BATT. TOT (32°) | 50.000 max | U.f.C. in 1 g |
| SALMONELLA Spp. | Assente | U.f.C. in 25 g |
| ESCHERICHIA COLI | 10 max | U.f.C. in 1 g |
| COLIFORMI Spp. | 100 max | U.f.C. in 1 g |
| STAFILOCOCCI (patogeni) | 25 max | U.f.C. in 1 g |
| INFESTAZIONI VISIBILI | Assenti | in 50 g setacciati |

| Parametro | Valore | U.M. |
|-------------------|----------|---------------|
| MUFFE | 1000 max | U.f.C. in 1 g |
| LIEVITI | 1000 max | U.f.C. in 1 g |
| CORPI ESTRANEI | Assenti | in 50 g |
| FILTH TEST: | | |
| frammenti insetto | 35 +15 | in 50 g |
| peli topo | Assenti | in 50 g |

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. **Può contenere tracce di soia.**

OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento **ASSENTE**

Cod. EAN 1 Kg 8013971006355

Cod. EAN 5 Kg 8013971005358