

DOCUMENTO	Allegato 1 MSA	Rev.0
SCHEMA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i>		01/03/2017
<i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta di Gragnano I.G.P."</i>		Pagina 1 di 3

Denominazione prodotto / <i>Legal name/</i> Produktname	Pasta di Gragnano I.G.P. Pasta di semola di grano duro (conforme al DPR 187/2001) <i>Durum wheat semolina pasta "Pasta di Gragnano I.G.P."</i> Teigwaren aus Hartweizengrieß
Ingredienti / <i>Ingredients/</i> Zutaten	Semola di grano duro 100% Italia, acqua/ <i>water and durum wheat semolina 100% coming from Italy,</i> 100% italienischer Hartweizengrieß, Wasser
Origine degli ingredienti / <i>Origin of primary ingredients/</i> Herkunft der Zutaten	Semola di grano duro: coltivazione grano Italia, lavorazione: Italia / <i>durum wheat semolina: wheat cultivation: Italy, processing: Italy/</i> Hartweizengrieß: Italienischer Weizenanbau, Verarbeitung: Italien
Metodo di produzione / <i>Production method/</i> Herstellungsverfahren	Impasto di semola di grano dura, acqua, trafilato al bronzo con essiccazione a bassa temperatura/ <i>Durum wheat semolina and water dough, low temperature drying/</i> Teig aus Hartweizengrieß, Wasser, Bronze, gezogen mit Niedertemperaturtrocknung
Allergene / <i>Allergen</i>	Glutine (Reg UE 1169/2011 allegato II) / <i>gluten/wheat/</i> Gluten/ Allergen
Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / <i>Chemical and physical parameters/</i> Physiko-chemische Eigenschaften	
Umidità / <i>Moisture/</i> Feuchtigkeit	Max 12,5%
Ceneri / <i>Ash/</i> Asche	Max 0,90% su s.s.
Proteine (azoto x 5,70)/ <i>Protein/Eiweiss</i>	Min 13,5
Attività dell'acqua libera / <i>Free water activity/</i> Freie Wasseraktivität	0,50
Acidità/ <i>Acidity/</i> Säure	Max 4 Il grado di acidità e' espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca". Max 4 The degree of acidity is expressed by the number of cubic centimeters of normal alkaline solution required to neutralize 100 grams of dry substance". Max 4 Der Säuregrad wird durch die Anzahl der Kubikzentimeter normaler alkalischer Lösung ausgedrückt, die zur Neutralisierung von 100 g Trockenmasse benötigt werden. "
Presenza di grano tenero / <i>wheat presence/</i> Vorhandensein von Weichweizen	Max 3%
Composizione microbiologica (valori guida) / <i>Microbiological parameters/</i> Mikrobiologische Zusammensetzung (Richtwerte)	
Carica batterica mesofila aerobia totale / <i>Total bacteria mesophilica aerobic count/</i> Gesamte aerobe mesophile Bakterienlast	Max 10.000 UFC/g
Enterobatteri totali / <i>Total enterobacteria/</i> Total Enterobakterien	Max 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Staphylococcus coagulase positive/</i> Koagulase-positiva Staphylokokken	Max 100 UFC /g
Salmonella / <i>Salmonella/</i> Salmonellen	Assente in 25g / <i>Absent in 25g/</i> Abwesend in 25g

DOCUMENTO	Allegato 1 MSA	Rev.0
SCHEMA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i>		01/03/2017
<i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i>		Pagina 2 di 3

Muffe / <i>Molds/</i> Formen	Max 100 UFC/g
Contaminanti / Contaminants/ Verunreinigungen	
Antiparassitari / <i>Pesticides</i> <i>residues/Pestizide</i>	Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.
Aflatossina B1 + B2+G1 +G2 / <i>Aflatoxins</i> <i>B1 +B2+G1 +G2/ Aflatoxin B1 + B2+G1</i> +G2	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1/ Aflatoxin</i> B1	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A/ Ochratoxin</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Zearalenone/ <i>Zearalenone/ Zearalenon</i>	Max 75 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol/</i> Desoxynivalenol	Max 750 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / <i>Heavy metals (cadmium and lead)/</i> Schwermetalle (Cadmium und Blei)	Piombo/Lead/ Führen max 0,2 mg/kg – <i>Cadmio/Cadmium/Cadmium</i> max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)
Corpi estranei metallici e non metallici / <i>Metal and non metal foreign bodies/</i> Metallische und nichtmetallische Fremdkörper	Assenti / Absent/ Abwesend
OGM / <i>GMO/ GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / Absent/ Abwesend
Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutrition values (average values for 100 g)/ Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt)	
Valore energetico totale/ <i>Energy/</i> Energie in kcal/kj	336 kcal – 1460kj
Grassi / <i>Fat/ Fett</i>	1,5 g
Grassi saturi / <i>Saturated fat/</i> Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate/</i> Kohlenhydrate	69,0 g
Zuccheri / <i>Sugars/ Zucker</i>	4,0 g
Fibre / <i>Fibre/</i> Ballaststoffe	4,0 g
Proteine/ <i>Protein/</i> Eiweiss	14,0 g
Sale / <i>Salt/ Salz</i>	<0,01 g
Caratteristiche organolettiche di presentazione / organoleptic characteristics/ Organoleptische Eigenschaften der Präsentation	
Aspetto / <i>Look/</i> Aussehen	Ruvido / <i>Rough/</i> Rau
Sapore / <i>Flavour/</i> Geschmack	Gradevole / <i>pleasant/</i> angenehm
Odore / <i>Smell/</i> Geruch	Gradevole / <i>pleasant/</i> angenehm
Tenuta alla cottura / <i>Firm when cooked/</i> Beständigkeit gegen Kochen	Ottima / <i>Excellent/</i> Toll

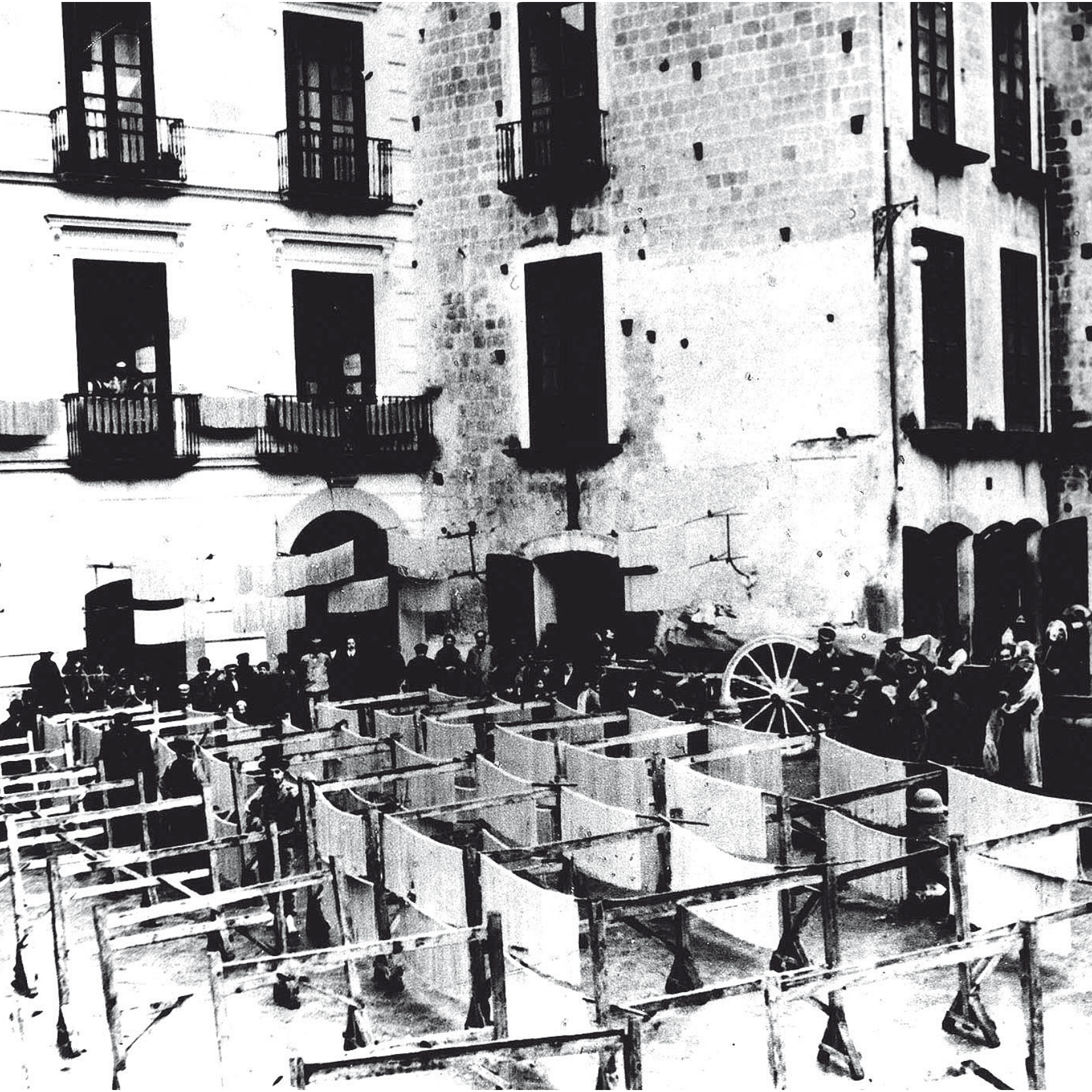
DOCUMENTO	Allegato 1 MSA	Rev.0
SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i> <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i>		01/03/2017
		Pagina 3 di 3

Aumento peso / <i>Weight Increase/</i> Gewichtszunahme	Buono / <i>Good/</i> Gut
Sedimento / <i>Sediment/</i> Sediment	Basso / <i>low/</i> Bass
Nerbo / <i>Whip/</i> Peitsche	Ottimo / <i>Excellent/</i> Toll
Collosità / <i>Stickiness/</i> Klebrigkeit	Nei limiti / <i>below limits/</i> Innerhalb der Grenzen
Altre informazione / Other information/ Andere Informationen	
Consumatori sensibili / <i>Vulnerable consumers/</i> Empfindliche Verbraucher	Soggetti celiaci / <i>celiac consumers/</i> Zöliakie-Probanden
Destinazione d'uso / <i>Intended use/</i> Verwendungszweck	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento/ <i>Product for main courses and for any seasoning/</i> Produkt geeignet für die Zubereitung der ersten Gänge und für jedes Gewürz geeignet
Modalità d'uso / <i>Cooking information/</i> Kochinformationen	Cottura in acqua bollente (1 litro per 100 gr.) per 4-16 minuti a seconda del formato / <i>Cook in boiling water from 4 to 16 minutes, depending on the shapes/</i> Kochen in kochendem Wasser (1 Liter pro 100 g) Je nach Format 4-16 Minuten
Modalità di conservazione / <i>Storage information/</i> Konservierungsmethode	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare / <i>Keep in a cool, dry and clean place (far from vegetable, rice, detergents, aromas), away from sunbeams/</i> Kühler, trockener und sauberer Ort (fern von Hülsenfrüchten, Gemüse, Reis, Reinigungsmitteln, Aromastoffen), vorzugsweise fern von Sonnenlicht
Confezionamento primario / <i>primary packaging/</i> Erstverpackung	Film carta idoneo al contatto con gli alimenti o astuccio in cartoncino idoneo al contatto con gli alimenti / <i>Film-paper or carton boxes suitable for food contact/</i> Papierfolie für den Kontakt mit Lebensmitteln oder Pappkarton für den Kontakt mit Lebensmitteln
Confezionamento secondario / <i>secondary packaging/</i> Sekundärverpackung	Cartone ondulato, etichette, cappellotti in cartoncino / <i>Corrugated cardboard, Cardboardcaps, labels,/</i> Wellpappe, Etiketten, Pappkappen
Shelf life	36 mesi / <i>36 months/36</i> Monate
Trasporto / <i>Transport/</i> Transport	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) / <i>Vehicles compliant with hygienical rules (Reg. CE 852/2004)/</i> Kabinen, die den Standards entsprechen (Reg. CE 852/2004)/

Pasta di Gragnano I.G.P.

La selezione
dei Pastifici di Gragnano





La Selezione

dei Pastifici di Gragnano

Quattro dei più storici e noti pastifici di Gragnano che producono i migliori formati artigianali e custodiscono i segreti della lavorazione della pasta si sono riuniti sotto un nuovo marchio che vuole racchiudere tradizione e qualità. "La Selezione" è il nome scelto per identificare il nuovo brand e l'iniziativa imprenditoriale che con entusiasmo e determinazione ha visto la luce dopo mesi di intenso lavoro e di confronto.





Spaghettoni

Tempo di Cottura: 11 minuti



Linguine

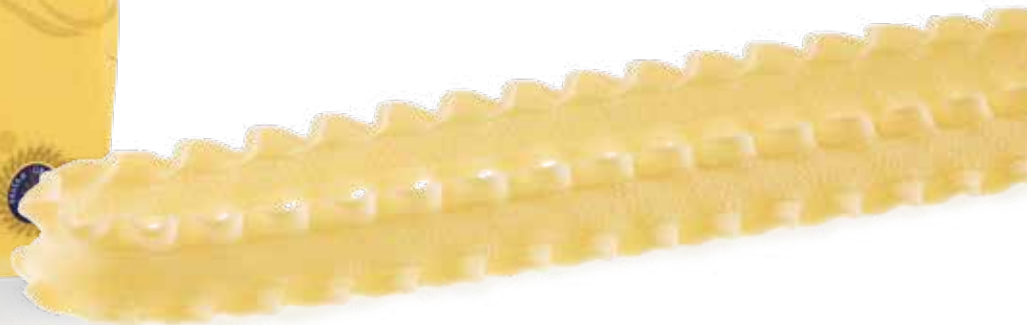
Tempo di Cottura: 11 minuti





Mafalde

Tempo di Cottura: 10 minuti





Eliche

Tempo di Cottura: 12 minuti





Paccheri

Tempo di Cottura: 13 minuti





Mezzi Paccheri

Tempo di Cottura: 13 minuti





Rigatoni

Tempo di Cottura: 12 minuti





Candele Tagliate

Tempo di Cottura: 10 minuti





Mezze Maniche Rigate

Tempo di Cottura: 10 minuti





Penne Rigate

Tempo di Cottura: 9 minuti





Aniello, Giovanni, Pasquale, Alberto, Sergio e Mauro





CLUB GOURMET S.R.L
80054 GRAGNANO (NA)
PIAZZA AUBRY 13

www.laselezione.it

