



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 15/12/2021

Prodotto - Product

PBI015-00 - FRESINE DM CR.BAG 24x500G. IGP



Descrizione - Description

Il prodotto è ottenuto con materia prima di eccellente qualità, semola di grano duro di origine italiana, trafilato in bronzo e prosciugato a lenta essiccazione. Certificato I.G.P.

The product is made with a very high quality raw material, Italian durum wheat semolina, extruded through a bronze die and slow dried. P.G.I. certified.

Istruzioni di cottura - Cooking Instructions

Cottura in acqua bollente (1 L per 100 g). Tempo di cottura al dente: 11 min.

Cooking in boiling water (1 L per 100 g). Cooking time "al dente": 11minutes.

Ingredienti - Ingredients

Semola di grano duro di origine italiana e acqua
Italian durum wheat semolina and water

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Valori medi Average values for 100g		VALORI NUTRIZIONALI-NUTRITIONAL VALUES Valori Medi per 100g di prodotto - Average Values for 100g of product	
Energia	<i>Energy</i>	(kcal - kJ)	1502 kJ / 354 kcal	ENERGIA - ENERGY	1502kJ/354kcal
Grassi	<i>Fat</i>	(g)	1.3 g	GRASSI - FAT	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	<i>of which saturates</i>	(g)	0.3 g	di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0,3 g
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	(g)	70 g	CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE	70,0 g
di cui zuccheri	<i>of which sugars</i>	(g)	3.3 g	di cui zuccheri - of which sugars	3,3 g
Fibre	<i>Fibre</i>	(g)	3.3 g	FIBRE	3,3 g
Proteine	<i>Protein</i>	(g)	14 g	PROTEINE - PROTEIN	14,0 g
Sale	<i>Salt</i>	(g)	<0.01 g	SALE - SALT	<0,01 g



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 15/12/2021

Caratteristiche chimico fisiche - Chemical Physical characteristics

			Valore Value	Tolleranza Tolerance
Peso netto	<i>Net weight</i>	g	500 g	
Umidità	<i>Moisture</i>	%	Max 12,50 %	
Ceneri	<i>Ash</i>	%	Max 0,86 %	
Proteine	<i>Protein</i>	%	Min 14 %	
Grano tenero	<i>Soft Grain</i>	%	Max 3 %	
Lunghezza	<i>Lenght</i>	mm	250-260	+/- 5
Larghezza	<i>Width</i>	mm	5,40	+/- 0,05
Spessore	<i>Thickness</i>	mm	1,76	+/-0,06
Diametro	<i>Diameter</i>	mm	/	
N.ro righe	<i>Number of ribs</i>		/	
Note	<i>Notes</i>			

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Aspetto	<i>Aspect</i>	Ruvido/Semi-ruvido - Rough surface
Odore	<i>Smell</i>	Gradevole - Without off flavour
Colore	<i>Color</i>	Giallo paglierino - Pale yellow
Sapore	<i>Taste</i>	Gradevole - Palatable
Nerbo	<i>Strenght</i>	Buono - Good
Collosità	<i>Stickiness</i>	Nei limiti - In the standards

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

CBT	Cfu/g	< 1000 Cfu/g
E. Colli	in 1 g	Assente / Absent in 1 g
St. Aureus	Cfu/g	< 10 Cfu/g
Salmonella	in 25 g	Assente / Absent in 25 g
B. Cereus	Cfu/g	< 50 ufc/g
Muffe / Yeast and moulds	Cfu/g	Max 100 Cfu/g



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 15/12/2021

Requisiti dietetici speciali - *Special Dietary Requirements*

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meets the following claims</i>	Si/No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - YES
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	SI - YES
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	SI ma non dichiarato in etichetta - YES but not declared on label
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	SI ma non certificato - YES but not certified
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	NO
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI - YES
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	NO
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	SI - YES
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI - YES
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI - YES
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzate - <i>Product not treated with ionizing radiation</i>	SI - YES

Presenza di allergeni e prodotti che causano intolleranze - *Food allergens and intolerances*

Il prodotto è libero da - <i>The product is free from</i>	Si/No	La presenza è attribuita a - <i>Presence due to:</i>
Prodotti di origine animale <i>Animal product (except rennet free milk product)</i>	Si/Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat (excluding milk fat)</i>	Si/Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or</i>	No	Glutine - Gluten
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si/Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si/Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si/Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si/Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si/Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si/Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia and queensland and products thereof</i>	Si/Yes	



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 15/12/2021

Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si/Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si/Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si/Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si/Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si/Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si/Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si/Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si/Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si/Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si/Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si/Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si/Yes
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate (E621)</i>	Si/Yes

Condizioni di conservazione - *Storage conditions*

Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare.
Store in a cool, dry and clean place (far from pulses, vegetables, rice, detergents and flavoring substances) possibly not exposed to sunlight.

Termine minimo di conservazione e confezionamento - *Shelf life and packing details*

TCM - <i>Shelf life</i> mesi/months	24 mesi	- 24 months
Formato - <i>Format</i>	GG/MM/AAAA	- DD/MM/YYYY
Imballo primario - <i>Primary packaging</i>	cellophane (pp)	
Peso netto - <i>Net weight</i> g	500g	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (Ean 13)	8002459900155	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (UPC)		
Imballo secondario - <i>Secondary packaging</i>	shopper in cartone	- corrugated cardboard shopper
Quantità per cartone - <i>Quantity per case</i>	24 X 500g	
Codice a barre - <i>Barcode</i> (ITF 14)	80024599001558	
Pallettizzazione - <i>Pallet Configuration</i>	Pallettizzazione su bancali epal con altezza massima 1.2m comprensiva di pedana	Pallet configuration on epal pallets based on max height of 1.2m including pallet
Numero crt per strato - <i>Number of cases per layer</i>	15	
Numero strati - <i>Number of layers</i>	3	
Numero totali cartoni - <i>Total number of cases</i>	45	



SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION