

**SPECIFICA DI PRODOTTO**Rev. 01 del
05/05/2008

Pagina 1 di 5

SPECIFICA DI PRODOTTO

1. DESCRIZIONE PRODOTTO			
Nome prodotto	Conchiglioni "I Giganti" DELVERDE		
Denominazione di vendita	Pasta di semola di grano duro		
Quantità	500 g		
Codice prodotto	240.511		
Destinazione d'uso	Prodotto non idoneo per persone allergiche o intolleranti al glutine.		
Dimensioni	<i>Dimensioni</i>	<i>Valore medio</i>	<i>Tolleranza</i>
	Lunghezza	65mm	±5mm
	Larghezza	32mm	n.a.
	Altezza	25mm	n.a.
	Diametro	n.a.	n.a.
	Spessore	1.40mm	n.a.
	Peso 50 pezzi	314 g	
	Tempo di cottura	15 min	

2. RICETTA PRODOTTO			
Ingrediente	Quantità* (kg, l)	Funzione (es. ingrediente, acidificante, colorante, conservante)	Stato fisico al momento dell'utilizzo (es. polvere, secco, liquido, ecc...)
Semola di grano duro	1.024 kg	Ingrediente	Polvere
Acqua	0.227 kg	Ingrediente	Liquido
*Ingredienti per 1 kg di pasta secca finita con 12.50 % di umidità			
Dichiarazione degli ingredienti:			
Semola di grano duro, acqua.			

3. DATI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	kcal 348 kJ 1477
Proteine	g 13,3
Carboidrati	g 71,1
Lipidi	g 1,2

	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev. 01 del 05/05/2008 Pagina 2 di 5
SPECIFICA DI PRODOTTO		

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE			
Parametro	Valore medio	Range	Limite legale ¹
Umidità	12.50 %	+0 / - 2.5	≤ 12.50 %
Ceneri	0.80 % su s.s.	±0.05	≤ 0.90 % su s.s.
Proteine (N*5.70)	13.50	± 0.5	≥ 10.50 %
Acidità ²	3°	± 1	≤ 4°

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE							
Microrganismo	Piano di campionamento		Limite legale ³		Limite aziendale		Metodo di analisi
	n ⁴	c	m	M	m	M	
Carica Batterica Totale a 30°C e 22°C	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁶ ufc/g	10 ³ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	ISO 4833/1991 e ISO 4833/1992
Staphylococcus Aureus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g	ISO 6888-1/2003
Enterobacteriaceae	5	2	10 ucf/g	10 ² ucf/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g	ISO 21528- 2/2004
Lieviti e muffe	5	2	-	-	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	ISO 7954/1987

6. SHELF LIFE	
Shelf Life	Da consumarsi preferibilmente entro
Durabilità	36 mesi
Vita residua minima alla spedizione verso il Cliente	24 mesi
Istruzioni per la conservazione	conservare in luogo fresco e asciutto



SPECIFICA DI PRODOTTO

Rev. 01 del
05/05/2008

Pagina 3 di 5

SPECIFICA DI PRODOTTO

7. INFORMAZIONI DI PRODOTTO E STANDARD

	NON SODDISFACENTE	ACCETTABILE	PRODOTTO IDEALE
Aspetto	Dimensioni formato fuori dal range di tolleranza, singoli difetti o sommatoria degli stessi maggiori all'1% p/p.	Dimensioni formato non conformi ai valori nominali ma compresi nell'intervallo di tolleranza; singoli difetti tipici inferiore all'1% p/p (comunque la sommatoria dei difetti deve essere inferiore all'1% p/p).	Dimensioni formato conformi ai valori nominali, la superficie è asciutta e opaca, ci possono essere alcuni "punti neri" dovuti a difetti naturali e inevitabili. Il colore è giallo chiaro tipico della pasta essiccata a temperature medio basse. Assenza dei difetti tipici come bruciature, venature e pasta attaccata.
Odore	Presenza di odori estranei	/	Tipico della pasta secca di semola.
Consistenza	Pezzi troppo morbidi (che si spezzano se leggermente tirati) o duri, pezzi completamente o parzialmente aperti, evidente collosità o sfaldamento superficiale.	Sapore "Al dente"	Sapore "Al dente" I pezzi si presentano elastici, non appiccicosi.

7.1 STANDARD VISIVI

Prodotto nudo



Prodotto confezionato



**SPECIFICA DI PRODOTTO****8. INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

EU etichettatura allergeni secondo Dir. 2003/89 e successive modifiche	Ingrediente presente o non presente
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	non presente
Uova e prodotti a base di uova	non presente
Pesce e prodotti a base di pesce	non presente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	non presente
Soia e prodotti a base di soia	non presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	non presente
Frutta a guscio	non presente
Sedano e prodotti a base di sedano	non presente
Senape e prodotti a base di senape	non presente
Semi di sesamo e prodotti derivati	non presente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	non presenti
Lupini e prodotti a base di lupini	non presenti
Molluschi e prodotti a base di molluschi	non presenti

9. INFORMAZIONI SUL PACKAGING

9.1 Packaging a contatto con l'alimento (Packaging primario)	
Descrizione del materiale	
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	75mm x 190mm x 225mm
Codice a barre	077908302406
9.2 Packaging Fardello (Packaging Secondario)	
Descrizione del materiale	Etichetta adesiva
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	402mm x 396mm x 241mm
9.3 Packaging Fardello (Packaging Secondario): Etichetta cartone	
Descrizione del materiale	Cartone
Codice a barre	70077908302405

10. INFORMAZIONI SUL BARCODE

10.1 Informazioni sul prodotto	
Codice a barre del prodotto	077908302406
Formato codice a barre	CODICE UPC 12
10.2 Informazioni esterne del fardello	
Codice a barre del prodotto	70077908302405
Formato codice a barre	CODICE ITF14

11. PACKING DATA

Peso lordo fardello (kg)	6.4
Unità per fardello	10
Altezza strato (cm)	24.1
Fardelli per strato	6

	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev. 01 del 05/05/2008 Pagina 5 di 5
SPECIFICA DI PRODOTTO		

Fardelli per pallet	30
Numero di strati	5
Tipo pallet (EU/DO/CH)	EU

NOTE

1: D.P.R n° 187 del 09/02/2001

2: il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca

3: riferimenti ufficiali: *Circolare del Ministero della Sanità n° 32 del 03/08/1985* e **Regolamento (CE) 2073/2005**

4: **n** = numero di unità (confezioni) che costituiscono il campione; **c** = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori ad **m** o sono compresi tra **m** ed **M**; **m** = valore atteso o valore guida; **M** = valore massimo consentito in un numero limitato di campioni

Redatto da RCQ	Approvato da RCQ
----------------	------------------