

Valdigrano di Flavio Pagani	SCHEMA TECNICA PASTA di SEMOLA INTEGRALE di GRANO DURO	ST int VdG rev. 02 del 30/08/2008
--------------------------------	---	--------------------------------------

DESCRIZIONE DESCRIPTION
Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua/ <i>Product obtained from the drawing, lamination and consequent drying of dough prepared with durum whole wheat semolina and water</i>

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ITEM'S CHARACTERISTICS			
aspetto/ <i>aspect</i>	omogeneo, frattura vitrea/ <i>homogeneous, vitreous fracture</i>	bottature/ <i>cracks</i>	max 5%
odore/ <i>odour</i>	gradevole, farinaceo/ <i>palatable, farinaceous</i>	formati estranei/ <i>other pasta shape</i>	max 1%
sapore/ <i>taste</i>	gradevole, farinaceo/ <i>palatable, farinaceous</i>	pezzi deformati/ <i>misshapen pasta pieces</i>	max 5%
rotture/ <i>broken pieces</i>	max 3%	conservabilità - mesi/ <i>shelf life - months</i>	36
conservare in luogo fresco ed asciutto/ <i>store in a cool and dry place</i>			

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS					
umidità/ <i>moisture</i>	max	12,50%	DM 27/05/85	acidità/ <i>acidity</i>	max 4° Rapp. ISTISAN 98/34
proteine/ <i>proteins</i>	min	12,00%	SS/dry matter DM 23/07/94	grano tenero/ <i>soft wheat</i>	max 3,00% DM 29/10/79
ceneri/ <i>ashes</i>	min	1,40% max 1,80%	SS/dry matter DM 21/09/67		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
Carica batterica mesofila/ <i>total aerobic mesophilic count</i>	<	100.000	ufc/g ISO 10981:2002
Coliformi totali / <i>Total coliforms</i>		absent/1g	ISO 4832:2005
Enterobacteriaceae	<	10	ufc/g ISO 21528-2:2004
Staphylococcus Aureus	<	10	ufc/g UNI EN ISO 6888-1 :2004
Bacillus Cereus	<	10	ufc/g NF EN ISO 7932:2004
Salmonella	assente/ <i>absent</i>	25 g	ISO 6579:2002
Lieviti/ <i>Yeasts</i>	<	10	ufc/g NF EN ISO 7954:1987
Muffe/ <i>moulds</i>	<	100	ufc/g NF EN ISO 7954:1987

REQUISITI DI SALUBRITA' HEALTH AND SAFETY REQUIREMENTS			
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Pb</i>	max	0,2 ppm	Filth test max 50 frammenti di insetto/50g;
Metalli pesanti/ <i>heavy metals - Cd</i>	max	0,1 ppm	(AOAC 972.32 XV Ed.) assenza di peli ed escrementi di
Deossinivalenolo DON	max	750 ppb	roditori; max 50 insect fragments/50g no
Zearalenone	max	75 ppb	rodent's hair or excrement
Ocratossina	max	3,0 ppb	Antiparassitari/
Aflatossina (B1)	max	2,0 ppb	pesticides (UNI EN nei limiti stabiliti dalla Dir. 2001/57/CE;
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	max	4,0 ppb	12393:1999) under the limits stated by Dir. 2001/57/CE

ALLERGENI ALLERGENS	
Glutine/Wheat gluten	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g PASTA			
Valore energetico/ <i>Energetic value</i>	323 Kcal 1379 Kj	Lipidi/ <i>fats</i>	2,3 g
Carboidrati/ <i>carbohydrates</i>	64,0 g	di cui saturi/ <i>of which satered fat</i>	0,46 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i>	3,6 g	Fibra/ <i>fiber</i>	8,0 g
Proteine/ <i>proteins</i>	12,0 g	Sodio/ <i>sodium</i>	0,006 g