

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO AL NERO DI SEPPIA
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH CUTTLFISH INK**

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Semola di **grano** duro, nero di **seppia (mollusco)**(4,3%)(sale), **pesce** in polvere, succo di limone, acqua/ Durum **wheat** semolina, **cuttlefish ink** (4,3%) (salt), **fish powder**, lemon juice, water

PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI / ORIGIN OF INGREDIENTS

Semola di grano duro/ Durum wheat semolina	Paese di coltivazione del grano/ Country of wheat cultivation: Italia/ Italy	Paese di molitura del grano/ Country of wheat milling: Italia/ Italy
Nero di seppia/ Cuttlefish ink	Oceano Atlantico centro-orientale (zona FAO 34), Spagna (lavorazione) Middle-East Atlantic ocean (fishing zone FAO 34), Spain (manufacturing)	
Farina di pesce/ Fish powder [Merluzzo bianco/ Cod (<i>Gadus Morhua</i>) Merluzzo nero/ Salthe (<i>Pollachius virens</i>) Eglefino/ Haddock (<i>Melanogrammus Aeglefinus</i>)	Oceano Atlantico nord-orientale (zona FAO 27), Francia (lavorazione) North-East Atlantic (fishing zone FAO 27), France (manufacturing)	
Succo di limone/ Lemon juice	Italia/ Italy	
Acqua/ Water	Dolomiti – Italia/ Dolomites – Italy	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- Odore/ Smell: caratteristico, con assenza di odori estranei o anomali/ characteristic, without unusual or extraneous smells
- Sapore/ Taste: caratteristico, con assenza di sapori estranei o anomali/ characteristic of egg pasta, without unusual or extraneous flavours
- Struttura/ Texture: compatta, elastica, senza bottature/ compact, elastic, without fissures
- Colore/ Colour: nero/black

COTTURA / COOKING

Indicazioni di cottura/ Cooking information	1 l di acqua, 100 g di pasta, 10 g di sale/ 1lt water, 100 g pasta, 10 g salt
Caratteristiche dopo cottura/ Characteristics after cooking	Consistenza ed elasticità, assenza di collosità, buona tenuta/ Firmness and resilience, absence of stickiness, good texture
Tempo di cottura/ Cooking time	Il tempo di cottura impresso sulla confezione è da ritenersi indicativo/ The cooking time indicated on the package has to be considered approximate
Percentuale di rotture/ Percentage of breakages	Diversa a seconda del formato/ Different depending on the shape

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
Umidità/ Moisture	% s.s./% d.s.	12	≤ 12,5	Metodo rapido a infrarossi o termobilancia/ Infrared method or thermobalance
Ceneri/ Ashes	% p/p s.s./ % w/w d.s.	1,4	± 0,1	Forno a muffola o MP-2271-R1/18 Muffle kiln or MP-2271-R1/18
Cellulosa/ Cellulose	% s.s./ % /d.s.	0,2	+ 0,3	Rapp. Istisan – 34/96
Acidità totale/ Total acidity	gradi s.s/ grades d.s.	1,5	+ 1,5	MP-0643-R3/19
Grano tenero/ Soft wheat	% %	assente/ absent	< 3	MP-1093-R5/18

DATA/ DATE: 15.06.21

EMISSIONE/ ISSUE: Resp. HACCP

APPROVAZIONE/ APPROVAL:
Direzione/ Direction

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE / HYGIENIC-SANITARY CHARACTERISTICS

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
Carica microbica totale (30°)/ Total viable aerobic count (30°)	ufc/ cfu 1g	5000	<100000	ISO 4833-1/13
Enterobatteri/ Enterobacteria	ufc/ cfu 1g	<100	<1000	ISO 21528-2/17
E. Coli/ E.coli	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	ISO 16649-2/01
Stafilococchi coagulasi positivi/ Positive coagulase staphylococci	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	ISO 6888-2/04
Salmonella Spp/ Salmonella Spp	ufc/ cfu 25 g	assente/ absent	0	MP 2105-1/13
Anaerobi solfito riduttori/ Anaerobic sulphite reducers	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	ISO 15213/03
Bacillus cereus/ Bacillus cereus	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	AFNOR AES 10/10-07/10
Muffe/ Moulds	ufc/ cfu 1g	1000	≤1000	NF V 08-059/02
Lieviti/ Yeasts	ufc/ cfu 1g	1000	≤1000	NF V 08-059/02

MACROBIOLOGICHE / MACROBIOLOGICAL

Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
Filth test/ Light filth test: peli di roditori/ rodent hairs insetti interi/ entire insects frammenti di insetti/ fragments of insects acari interi o frammenti/ entire mites or fragments fibre tessili/ textile fibers altre impurità/ other impurities impurità totali/ total impurities	n° in 225 g n° in 225 g n° in 225 g n° in 225 g n° in 225 g n° in 225 g n° in 225 g	absent absent 30 absent absent absent 52	0 0 +20 0 1 1 max	AOAC 969.41/88
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)/ Foreign bodies (plastic, glass, wood)	n° in 50g	assente/ absent	0	Esame visivo/ Visual check
Infestazioni/ Infestations	n° in 50g	assente/ absent	0	

CONTAMINANTI / CONTAMINANTS

Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
Antiparassitari/ Pesticides	mg/Kg	LMR D.M. 27/08/2004 smi Reg CE n. 396/2005		UNI EN 15662/18
Aflatossine/ Aflatoxins B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	max	MP-2249-R2/20
Aflatossina B1/ Aflatoxin B1	µg/Kg	2	max	MP-2249-R2/20
Ocratossina A/ Ocratoxin A	µg/Kg	3	max	MP-2249-R2/20
Zearalenone/ Zearalenon (ZEA)	µg/Kg	75	max	MP-2249-R2/20
Deossivalenolo/ Deoxivalenol (DON)	µg/Kg	750	max	MP-2249-R2/20
Cadmio/ Cadmium	mg/Kg	< 0,1	max	MP-1288-R17/20
Piombo/ Lead	mg/Kg	< 0,2	max	MP-1288-R17/20
OGM/ GMO	%	assente/absent	assente/absent	MP-2330-R1/20

DATA/ DATE: 15.06.21	EMISSIONE/ ISSUE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE/ APPROVAL: Direzione/ Direction
----------------------	-------------------------------	-------------------------------------------------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION

VALORI MEDI/ AVERAGE VALUES	g per 100g	per porzione (80g) / per serving (80g)
Energia/ Energy	1491 kJ/ 352 kcal	1193 kJ/ 282 kcal
Grassi/ Fat	1,4	1,1
di cui saturi/ of which saturates	0,3	0,2
trans	0	0
Carboidrati/ Carbohydrate	70	56
di cui zuccheri/ of which sugars	3	2,4
Fibre/ Fibre	3,5	2,8
Proteine/ Protein	13	10
Sale/ Salt	0,5	0,4

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente/
The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium

INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELA / DIETARY INFORMATION AND WARNING

Idoneo per/ Suitable for:	
Vegani/ Vegans	NO
Lacto-ovo-vegetariani/ Lacto-ovo vegetarians	NO
Celiaci/ Celiacs	NO
Dieta Kosher/ Kosher diet	NO
Dieta Halal/ Halal diet	NO

ATTENZIONE alla grandezza dei formati: rischio soffocamento per i bambini/
WARNING for the size of the shapes: chocking risk for children

Può contenere **soia, senape**/ May contain **soybeans, mustard**

DATA/ DATE: 15.06.21	EMISSIONE/ ISSUE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE/ APPROVAL: Direzione/ Direction
----------------------	-------------------------------	-------------------------------------------------

LISTA ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

ALLERGENI/ ALLERGENS	NEL PRODOTTO/ IN THE PRODUCT	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	IN TRACCE/ IN TRACES	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO / PRESENT IN THE SITE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut® or their hybridised strains) and products thereof	SI/YES	GRANO/WHEAT		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products thereof	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products thereof	NO		NO	SI/YES
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products thereof	NO		NO	SI/YES
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products thereof	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soybeans and products thereof	NO		SI/YES	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso, lattosio)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO		NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di Acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di Pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati/ Nuts, namely almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and products thereof	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and product thereof	NO		SI/YES	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame and products thereof	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale/ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	NO		NO	SI/YES
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupin and products thereof	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof	NO		NO	SI/YES

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco ed asciutto/ To keep in a cool and dry place

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Imballaggio primario/ Primary packaging	Film PP05/LDPE04 uso alimentare Incarto carta PAP 22 (pasta corta e lunga) Incarto carta-plastica C/PAP 81 (pasta a nido)/ Film PP05/LDPE04 food grade Paper bag PAP 22 (short cut and long cut pasta) Paper-plastic bag C/PAP 81 (nest pasta)
Imballaggio secondario/ Secondary packaging	Cartone ondulato PAP 20/ Corrugated cardboard PAP 20
Imballaggio terziario (tipo di bancale)/ Tertiary packaging (type of pallet)	EUR-EPAL (80x120)/CHEP (80x120) /HT(heat treatment)

	MANUALE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND QUALITY MANUAL	All. 16a / MQS - 2 Rev. 01 del 15.06.21
	SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO / FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	Pag. 5/5

SCADENZA E NUMERO DI LOTTO / EXPIRY AND BATCH NUMBER

Scadenza/ Expiry	36 mesi (gg/mm/aaaa oppure mm/aaaa) / 36 months (dd/mm/yyyy or mm/yyyy)
Shelf life alla consegna/ Shelf life at delivery	24 mesi / 24 months
Shelf life all'apertura/ Shelf life at opening	Se idoneamente conservato, il prodotto non modifica la propria shelf life anche dopo l'apertura della confezione. / If properly stored, the product doesn't modify its shelf life even if after the opening of the pack.
Numero di lotto/ Batch number	L+ 8 cifre + ora confezionamento L+ 1° nr. (anno) + 2° - 3° nr. (settimana) + 4° nr. (giorno della settimana) + 5-8° nr. (codice produzione) es.: L12345678 / L+ 8 numbers + packaging time L+ 1° no. (year) + 2° - 3° no. (week) + 4° no. (day of the week) + 5-8° no. (production code) e.g.: L12345678
Stabilimento di produzione/ Manufacturing plant	Prodotto nello stabilimento indicato dalla lettera vicino alla data di scadenza Stabilimento A: Predazzo (TN), via L. Felicetti 9 Stabilimento B: Castello-Molina di Fiemme (TN), via Ruaia 4 / Manufactured in the plant indicated by the letter next to the expiry date Plant A: Predazzo (TN), via L. Felicetti 9 Plant B: Castello-Molina di Fiemme (TN), via Ruaia 4

PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION

Peso singola confezione/ Net weight	Da personalizzare/ To be customized
Numero confezioni per cartone/ Units per case	Da personalizzare/ To be customized
Cartoni per strato/ Cases per layer	Da personalizzare/ To be customized
Numero strati/ Number of layers	Da personalizzare/ To be customized
Totale colli per pallet/ Total cases per pallet	Da personalizzare/ To be customized

DATA/ DATE: 15.06.21	EMISSIONE/ ISSUE: Resp. HACCP	APPROVAZIONE/ APPROVAL: Direzione/ Direction
----------------------	-------------------------------	-------------------------------------------------