


		<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE</b> FOODSTUFF DATA SHEET	REV. 01/2021
		<b>SPAGHETTI BIO - GERME</b>	

DATI GENERALI   <i>General information</i>		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Pasta di semola di grano duro Bio con germe di soia <i>Organic durum wheat semolina whit bean sprouts</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	<b>SPAGHETTI N. 3</b>	
LINEA <i>Brand</i>	Aliveris	
TIPO DI CONSEGNA <i>Type of delivery</i>	Scatola in cartone <i>Carton box</i>	
	INSACCO <i>Bag</i>	TIPO DI SACCO: ATM <input type="checkbox"/> CARTA <input checked="" type="checkbox"/>

IMMAGINE DEL PRODOTTO e INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING <i>Product image and packaging technical information</i>				
	Taglia <i>Size</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>	
	500 g	8056326720902	ALSPABIOC0050	
	DISPOSIZIONE SU PALLET <i>Arrangement on pallets</i>			
	Pezzi per cartone <i>Pieces per layer</i>	Cartoni per piano <i>Box per layerst</i>	Pezzi per pallet <i>pieces per pallet</i>	File su pallet <i>n ° layer on pallets</i>
10	10	3	30	
Imballo esterno protettivo in cartone <i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>				
ETICHETTATURA   <i>Labeling</i>				
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E <i>All packs are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011</i>				

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE <i>Chemical - physical and rheological characteristics</i>
ELENCO INGREDIENTI   <i>List of ingredients</i>
IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA <b>SEMOLA DI GRANO DURO</b> (98,02%), <b>GERME DI SOIA</b> (1,98%) <i>The product is composed of durum wheat flour (98,02%) and bean sprout (1,98%)</i>
ORIGINE DEL GRANO   <i>Wheat origin</i>
COLTIVATO IN ITALIA, MOLITURA IN ITALIA <i>Grown in Italy, milling in Italy</i>

PARAMETRI D.P.R 187/2001 e s.m.i. <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MIN <i>Minimum value</i>	VALORE MAX <i>Maximum value</i>
UMIDITA' MAX <i>Max humidity</i>	%		12,5
CENERI MAX <i>Ash max</i>	% S.S		0,99
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s		10,5
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE   <i>Organoleptic properties</i>			
COLORE <i>Colour</i>	GIALLO INTENSO <i>Intense Yellow</i>		
ODORE <i>Aroma &amp; Flavor</i>	GRADEVOLE E NATURALE <i>Pleasant and natural</i>		
ASPETTO <i>Appearance</i>	BOTTATURA ASSENTE <i>Bubbling absent</i>		

CONTAMINANTI   <i>Contaminants</i>		
PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE <i>Maximum value allowed by law</i>
CHIMICO - FISICI   <i>Chemical – physical</i>		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) <i>Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</i>	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE (Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i) <i>Legal limits</i>
AFLATOSSINE B1   <i>Aflatoxin B1</i>	µg/kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2)   <i>Aflatoxin B1-B2-G1-G2</i>	µg/kg	< 4,0
OCRATOSSINA A   <i>Ochratoxin A</i>	pg/kg	< 3,0
ZEARALENONE   <i>Zearalenone</i>	µg/kg	< 50
DEOSSIVALENOLO (DON)   <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 750
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CADMIO	mg/kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI   <i>Microbiological</i>		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT)   <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	< 5 x 10 <sup>5</sup>
LIEVITI E MUFFE   <i>Yeasts and molds</i>	U.F.C./g	<1 x 10 <sup>3</sup>
BACILLUS CEREUS   <i>bacillus Cereus</i>	U.F.C./g	<100
SALMONELLA   <i>Salmonella</i>	U.F.C./g	ASSENTE   <i>Absent</i>

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO   <i>Mean nutritional value for 100 g product</i>		
PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MEDIO <i>Mean value</i>
ENERGIA   <i>Energy</i>	kJ – Kcal	1514 Kj / 357 Kcal
GRASSI   <i>Fat</i>	gr	1,5
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI   <i>Of which saturates</i>	gr	0,3
CARBOIDRATI   <i>Carbohydrates</i>	gr	72
DI CUI ZUCCHERI   <i>Of which sugars</i>	gr	3,5
FIBRE   <i>Fibre</i>	gr	3,0
PROTEINE   <i>Protein</i>	gr	12,4
SALE   <i>Salt</i>	gr	< 0,01

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE   Substances or products causing allergies or</b>		
<b>Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II Substances or products causing allergies or intolerances</b>	<b>PRESENTE NEL PRODOTTO in the product</b>	<b>PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (contaminazione crociata) Possible and unintentional presence (crosscontamination)</b>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i>	SI (grano) Yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei   <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova   <i>Eggs and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce   <i>Fish and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi   <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia   <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / no	SI / YES
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)   <i>Milk and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan.	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano   <i>Celery and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape   <i>Mustard and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame Seeds and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati <i>Nuts: almonds, hazelnuts, common walnuts etc. and derived products</i>	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>	NO / no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini   <i>Lupin and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi   <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / no	NO / no

<b>DURATA DEL PRODOTTO   Shelf Life</b>
<b>PRODOTTO   Product</b>
24 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>24month from the date of packaging</i>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE   Storage conditions</b>
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%) <i>Store in cool and dry place (temp. 18-25)</i>
<b>OGM   GMO</b>
I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO <i>The products obtained in our plant are exclusively derived from the grinding of soft wheat</i>
<b>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA   Guarantee of sanitary conformity</b>
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" <i>This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".</i>

Data emissione  
01/2021

Firma  
FOOD ITALIAIE