



SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

MACCHERONI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO

1.0 DETTAGLI PRODOTTO

MARCHIO	LAGAIA
PRODOTTO	MACCHERONI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta di semola di grano duro
QUANTITÀ NOMINALE	300g e
INGREDIENTI IN ETICHETTA	Semola di GRANO DURO

1.1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

IMBALLAGGI	Reg. (CE) 1935/2004 - Reg. (CE) 10/2011 - Reg. (CE) 2023/2006
PRODOTTO	Dpr 187/2001 - Dpr 41/2013 - Reg. 852/2004 - L. 690/1978
ALLERGENI / ETICHETTA	D.lgs 109/1992 - Reg. 1924/2006 - D.lgs 114/2006 - Reg. (CE) 1169/2011

2.0 INFORMAZIONI PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO	MACCHERONI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ORGANOLETTEICHE	La trafilatura è la fase della lavorazione in cui l' impasto di acqua e farina di semola di grano duro diventa spaghetti, maccherone, fusillo...L'impasto, infatti, viene compresso nella matrice e sagomato nella forma e nelle dimensioni volute, si definiscono la struttura, la rugosità, la colorazione e la porosità della pasta. E sono queste le caratteristiche che distinguono un prodotto di alta qualità da uno qualunque. La trafilatura al bronzo impone semole di qualità superiore, che a loro volta impongono un'essiccazione più lenta, a temperature bassissime. La differenza è evidente. La pasta trafilata al bronzo è più opaca, più ruvida, più porosa, trattiene meglio il condimento e ne esalta il sapore. È più buona. È più nutriente e più ricca di proteine, di sali minerali e vitamine. Non c'è confronto. Sì, l'oro della pasta è nel bronzo della trafilatura.
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	300g ca.
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI	GRANO DURO 100% italiano
DIFETTI	Possibili lievi rotture dovute alla delicatezza del prodotto



2.1 ASPETTO E DIMENSIONI

Dimensioni diametro 1,5 cm
Dimensione lunghezza 5 cm

TRAFILA



DIMENSIONE
REALE

3.0 ADDITIVI

+ = il prodotto contiene l'additivo
- = il prodotto NON contiene l'additivo

3.1 COLORANTI "E"

102 -	124 -	142 -	210 -	221 -	228 -
104 -	127 -	143 -	211 -	222 -	252 -
110 -	129 -	151 -	212 -	223 -	280 -
122 -	132 -	155 -	213 -	224 -	281 -
123 -	133 -		220 -	225 -	282 -

3.2 CONSERVANTI "E"

3.3 ANTIOSSIDANTI "E"

310 -	319 -	620 -	623 -
311 -	320 -	621 -	624 -
312 -	321 -	622 -	625 -

3.4 ESALATORI DI SAPIDITÀ



4.0 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Porzioni per confezione: 4 ca.			
	Valori nutrizionali medi per 100g	% R.I.	Valori nutrizionali medi per porzione 75g
Energia - Kj/Kcal	1485/350	18%	1114/263
Grassi totali g	1	1%	0,8
- di cui saturi g	0,0	0%	0,0
Carboidrati g	72	28%	54
- di cui zuccheri g	3,0	3%	2,3
Fibre g	2,5		1,9
Proteine g	12	24%	9,0
Sale g	0,1	2%	0,08

R.I. = reference intake, assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000Kcal)
La confezione contiene 4 porzioni da 75g ca.

5.0 ALLERGENI

Allergeni	Contiene glutine
Allergeni da cross contamination	Può contenere UOVA, SOIA, SENAPE.

6.0 OGM E RADIAZIONI IONIZZATE

GMO	Non contiene OGM
Irradiation	Il prodotto finito e i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti in alcun livello del processo produttivo.

7.0 OLIO DI PALMA

PALM OIL	Il prodotto non contiene olio di palma
----------	--

8.0 REGIMI ALIMENTARI

Kosher	Non certificato
Halal	Non certificato
Biologico	Prodotto convenzionale non da agricoltura BIO
Vegetarian	Idoneo
Vegan	Idoneo



9.0 CLAIMS

Potenziali claim utilizzabili	Prodotto vegetariano
	Vegano
	No OGM
	Prodotto in Italia
	Prodotto in Liguria - ITALY -

10.0 ORIGINE

Origine geografica del prodotto	ITALIA
Origine dell'ingrediente primario	ITALIA
Luogo di produzione e confezionamento	ITALIA - Via Mombello 47 Varazze (SV)

11.0 CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Modalità di conservazione	In luogo fresco e asciutto - fino alla data di preferibile consumo indicata sulla confezione
Shelf life	15 mesi
TMA	12 mesi

12.0 CODIFICA LOTTO E TMC

Codifica confezione es:	Descrizione	Posizione	Tipo
Lotto: 411894 Da consumarsi preferibilmente entro: 03/08/2020	Lotto numerico sequenziale identificante il giorno di produzione secondo tabella conservata in autocontrollo	Retro confezione	Etichetta con stampa inkjet



13.0 INFO INCARTO E LOGISTICHE

13.1 INCARTO PRIMARIO E SECONDARIO

Astuccio in cartoncino alimentare

Misure astuccio LxHxP: 110x195x110

Codice EAN



13.2 CARTONE

Scatola americana colore avana con logo

13.3 CONFIGURAZIONE

Configurazione cartone	6x300 g
Configurazione pallet TIPO	9 strati per 10 cartoni
Pallet	EPAL
Peso pallet TIPO	162 Kg ca.
H pallet max	205 cm



13.4 INFO INCARTO E LOGISTICHE - HO.RE.CA

13.5 INCARTO PRIMARIO E SECONDARIO

Sacchetto PET per alimenti (primario)

Scatola americana colore bianco con logo
(misure astuccio LxHxP: 360x320x210 mm)

Codice EAN



13.6 CONFIGURAZIONE

Configurazione cartone	1x3000 g
Configurazione pallet TIPO	9 strati per 6 cartoni
Pallet	EPAL
Peso pallet TIPO	162 kg ca.
H pallet max	205 cm



14.0 SPECIFICHE MICRO CHIMICO/FISICHE

14.1 CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Parametro	Standard	Limiti
Peso confezione	300g	Secondo L. 690/1978
Umidità (%)	< 4	Secondo DPR 187/2001
aW	0,15	> 0,35
Acidità		Secondo DPR 187/2001
Ceneri		Secondo DPR 187/2001
Proteine		Secondo DPR 187/2001

14.2 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Standard	Limiti
CBT	UFC/g	< 10000
Muffe	UFC/g	< 10
Lieviti	UFC/g	< 10
Coliformi	UFC/g	< 10
Staphylo C+	UFC/g	< 10

14.3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Pasta trafilata ruvida dall'elevata capacità di assorbimento del condimento
Colore	Chiaro opaco
Odore	Neutro quasi impercettibile privo di note anomale o estranee
Consistenza	Prodotto secco
Sapore	Alla cottura tipico della pasta privo di note anomale



15.0 DESCRIZIONE PROCESSO

Processo produttivo

1. Dosaggio ingredienti
2. Aggiunta acqua
3. Miscelazione e impasto
4. Trafilatura
5. Taglio
6. Formatura
7. Essiccazione
8. Confezionamento

16.0 MODALITÀ DI UTILIZZO

Uso previsto	Target di riferimento	Categorie sensibili (consumatori)
L'uso previsto è quello alimentare Consumo previa cottura	Retail, GDO ed Export	Il prodotto non è idoneo al consumo per i celiaci e gli allergici a cereali contenenti glutine, uova, soia e senape.