



SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

PACCHERI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO

1.0 DETTAGLI PRODOTTO

| | |
|--------------------------|--|
| MARCHIO | LAGAIA |
| PRODOTTO | PACCHERI 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, acqua minerale Calizzano |

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 | PACCHERI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO |
| CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE | 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 trafila. |
| 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 2,5 cm
Dimensione lunghezza 4 cm



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

| | Valori nutrizionali medi per 100g | % R.I. | Valori nutrizionali medi per porzione 75g |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------|---|
| Porzioni per confezione: 4 ca. | | | |
| 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 | HO.RE.CA. | Il prodotto non è idoneo al consumo per i celiaci e gli allergici a cereali contenenti glutine, uova, soia e senape. |