

INFORMAZIONI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale o di vendita	SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO 25KG
Codice prodotto	2GI
Codice EAN / GTIN	80 28546 01061 3
Ingredienti	Semola di grano duro
Descrizione, destinazione ed impiego	Semola calibrata ottenuta dalla lavorazione dei migliori grani duri Italiani. Il basso contenuto di ceneri consente lavorazioni sia di pasta fresca che secca. La granulometria uniforme, il colore giallo intenso e l'assenza di puntatura garantiscono l'ottenimento di paste di qualità.

CARATTERISTICHE GENERALI

Allergeni presenti	Glutine di frumento
Allergeni di cui non si esclude la presenza	Soia, senape.
Stabilimento di produzione	S.S. 287 km 2,865 - 96017 Noto (SR)
Stabilimento di confezionamento ⁽¹⁾	S.S. 287 km 2,865 - 96017 Noto (SR)
Tipo di confezione	Prodotto confezionato in sacchi da 25 Kg di pura cellulosa doppio foglio
Lotto di vendita	Per prodotti venduti alla rinfusa, composto dall'ultima cifra dell'anno e dal corrispondente giorno giuliano dell'anno. Per prodotti confezionati, composto dall'ultima cifra dell'anno e dalla corrispondente settimana dell'anno in cui il prodotto è stato confezionato e codice operatore addetto al confezionamento.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto ed aerato ed al riparo dalla luce diretta nella confezione originale. Per i prodotti confezionati consegnati in bancali si raccomanda, se presente, di togliere il cellophane di rivestimento protettivo per evitare la formazione di muffe.
Data di scadenza, TMC ⁽²⁾	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata nel documento di accompagnamento (per prodotto venduto alla rinfusa), ovvero entro la data riportata in confezione (per prodotto confezionato).
Origine della materia prima	Italia

⁽¹⁾ solo per prodotto confezionato

⁽²⁾ si riferisce al prodotto adeguatamente conservato ed in confezione chiusa

VALORI NUTRIZIONALI ⁽³⁾

Energia Kcal	339
Energia Kj	1416
Grassi	1,0 g
di cui grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre alimentari	2,5 g
Proteine	12,0 g
Sale	< 0,01 g

⁽³⁾ Reg. UE 1169/2011 - valori espressi per 100 g di prodotto

CARATTERISTICHE REOLOGICHE E COLORE

Indice di Giallo "b" 26,00

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	max 15,50	%
Ceneri	max 0,75	%
Proteine (azoto x 5,70) su 100 parti di S.S.	min 12,00	%

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Livelli di contaminanti particellari, biologici, microbiologici e chimici

Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti
Insetti e acari vivi e/o morti	Assenti
Roditori, volatili o altri animali	Assenti
Peli di roditori	meno di un pelo / 50g
Frammenti di acari	meno di 50 frammenti / 50g
Frammenti di insetti	meno di 75 frammenti / 50g
Carica microbica totale	< 100.000 u.f.c / g
Muffe	< 10.000 u.f.c / g
Lieviti	< 10.000 u.f.c / g
Bacillus cereus presunto	< 10.000 u.f.c / g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10.000 u.f.c / g
Escherichia coli	< 100 u.f.c / g
Salmonella	Assente in 25 g
Residui di prodotti fitosanitari	Limiti di legge
Metalli pesanti	Limiti di legge
Micotossine	Limiti di legge

INFORMATIVA

Dichiarazione allergeni

L'elenco allergeni valutato è conforme all'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE e successivi aggiornamenti ed integrazioni, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari inerente alla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, come recepito dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

Allergeni presenti sul prodotto: Glutine di frumento.

Allergeni di cui non si esclude la presenza sul prodotto, per contaminazione crociata in una delle fasi che precedono l'ingresso della materia prima in azienda (fasi di raccolta, stoccaggio o trasporto del grano da parte dei fornitori): Soia, senape.

Dichiarazione OGM

In accordo con le informazioni rese dai fornitori di materie prime, si dichiara che le materie prime utilizzate per la realizzazione del prodotto di cui alla presente scheda tecnica, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati (OGM-Free) nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dalla normativa comunitaria in vigore e pertanto il prodotto non necessita di etichettatura supplementare.

Dichiarazione HACCP

Il sistema HACCP dell'azienda è conforme ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 173/2005 e al D.Lgs 193/2007 e successivi aggiornamenti ed integrazioni ed è applicato all'intero processo di produzione, vendita e consegna di prodotti e sottoprodotti, con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative comunitarie e nazionali in vigore.

Dichiarazione rintracciabilità

Tutti i prodotti e sottoprodotti realizzati dall'azienda, ivi compreso il prodotto di cui alla presente scheda tecnica sono realizzati in conformità al Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. ed alle norme nazionali di riferimento.

Dichiarazione coloranti

Nessun colorante è impiegato per la realizzazione del prodotto di cui alla presente scheda tecnica, che pertanto risulta essere privo di coloranti alimentari.