

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**TECHNICAL SPECIFICATIONS**



**Linea Prodotto (Product Line)** Pasta di semola di grano duro pugliese

**Marchio (Brand)** Dedicato

**Denominazione commerciale (Commercial name)** Pasta di semola di Grano duro/ Durum wheat semolina pasta

<b>Ingredienti (Ingredients)</b>	<b>Informazioni nutrizionali (Nutritional information)</b>																				
<p>semola di grano duro 100% pugliese/ Durum wheat semolina 100% from Apulia Region</p> <p>La materia prima agricola (grano duro) è fornita dalla COOP. AGR. FRA COLTIVATORI DI APRICENA SCRL-SOC. AGRICOLA iscritta dal 01/10/2015 alla Rete del Lavoro Agricolo di Qualità.</p> <p>Il prodotto non contiene OGM/ The product don't contains GMO</p> <p>Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti/ The product is not treated with ionising radiation.</p>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2" data-bbox="922 464 1446 590">DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="922 590 1365 642">Energia/Energy</td><td data-bbox="1365 590 1446 642">1507kJ</td></tr><tr><td data-bbox="922 642 1365 680"></td><td data-bbox="1365 642 1446 680">355 kcal</td></tr><tr><td data-bbox="922 680 1365 718">Grassi / Fat</td><td data-bbox="1365 680 1446 718">1,5 g</td></tr><tr><td data-bbox="922 718 1365 756">di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids</td><td data-bbox="1365 718 1446 756">0,5 g</td></tr><tr><td data-bbox="922 756 1365 793">Carboidrati / Carbohydrate</td><td data-bbox="1365 756 1446 793">71 g</td></tr><tr><td data-bbox="922 793 1365 831">di cui zuccheri /of which sugar</td><td data-bbox="1365 793 1446 831">3,0 g</td></tr><tr><td data-bbox="922 831 1365 869">Fibra Alimentare/ fibre</td><td data-bbox="1365 831 1446 869">3,0 g</td></tr><tr><td data-bbox="922 869 1365 907">Proteine / Protein</td><td data-bbox="1365 869 1446 907">13 g</td></tr><tr><td data-bbox="922 907 1365 945">Sale / Salt</td><td data-bbox="1365 907 1446 945">0 g</td></tr></tbody></table>	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g		Energia/Energy	1507kJ		355 kcal	Grassi / Fat	1,5 g	di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids	0,5 g	Carboidrati / Carbohydrate	71 g	di cui zuccheri /of which sugar	3,0 g	Fibra Alimentare/ fibre	3,0 g	Proteine / Protein	13 g	Sale / Salt	0 g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g																					
Energia/Energy	1507kJ																				
	355 kcal																				
Grassi / Fat	1,5 g																				
di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids	0,5 g																				
Carboidrati / Carbohydrate	71 g																				
di cui zuccheri /of which sugar	3,0 g																				
Fibra Alimentare/ fibre	3,0 g																				
Proteine / Protein	13 g																				
Sale / Salt	0 g																				
<b>Vita residua (Minimum guaranteed life)</b>	<b>Termine di conservazione (Shelf life)</b>																				
365 giorni/days	3 anni/years																				
<b>Allergeni (Allergens)</b>	<b>Modalità di conservazione(Storage conditions)</b>																				
<p>Pasta lunga/Long pasta: Glutine, può contenere tracce di soia e senape/ Gluten, it may contain traces of soy and mustard.</p> <p>Pasta corta/short cut pasta: Glutine, può contenere tracce di uova, soia e senape/ Gluten, it may contain traces of eggs, soy and mustard.</p>	Conservare in ambiente asciutto e fresco privo di fonti infestanti/Store in a cool dry place. Keep away from infesting compounds																				
<b>Tipologia confezione (Packaging information)</b>	<b>Tipologia imballo secondario (Secondary packaging)</b>																				
confezione a cuscino o doppio fondo quadro in polipropilene accoppiato stampa interna o accoppiato cartapoli+polipropilene/ pillow shape or double square base made with coupled polypropylen film internal print or coupled paper/PP external print	scatola americana in carta Kraft/american box made from Kraft paper																				
<b>Conformazioni disponibili(available packagings)</b>	20 x 500g; 12 x 500g																				

## Diagramma produttivo (Production Flow-chart)

### Production Flow-chart summary with control point - Sintesi diagramma produttivo e controlli

#### Manufacturing Process Flow Diagram: Durum Wheat semolina Pasta, Pasta with other ingredients

Diagramma di flusso del processo di produzione: Pasta di semola di grano duro, Paste speciali con altri ingredienti

Process Flow/Flusso di processo	Production Controls/ controlli produttivi	Quality Controls/Controlli di qualità
Receiving raw materials/ricevimento materie prime (OPRP 1= receiving raw materials/ ricevimento materie prime)	humidity/umidità  gluten content/contenuto in glutine  protein content/ contenuto in proteine  colours/colore	1. visual inspection of tanker/ ispezione visiva della cisterna  2. absence of pest/assenza di parassiti  3. cleanliness/pulizia  4. DON screening (for batches)/ analisi DON (per lotto)
Semolina sieves/ setacciatura della semola (OPRP 2 = sieving semolina/setacciatura della semola)	1. control of nets/ controllo dei filtri (mesh size on the sieve: 600 microns)/ (dimensione delle maglie sul setaccio: 600 micron).	1. integrity of nets (weekly) / controllo di integrità dei setacci 2. cleanliness/pulizia
Mixing semolina and water and other ingredients/ miscelazione semola, acqua e altri ingredienti	Control of mixing machine/ controllo control of dough, controllo dell'impasto control of umidity /controllo dell'umidità	Standard for Drinkable Water set by Council Directive 98/83/EC of 03.11.1998 on the quality of water intended for human consumption (implemented in Italy by D. Lgs. n. 31 of 02.02.2001)/ Standard per Acqua Potabile stabilita dalla Direttiva 98/83/EC del Consiglio del 03.11.1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (recepta in Italia dal D. Lgs. n. 31 del 02.02.2001)
Extrusion/estrusione	1. pressure/pressione 2. control of cutting pasta/controllo del taglio della pasta	
Drying process/ essiccazione	1. temperature/temperatura 2. relative humidity/umidità relativa  3. humidity of product at the end of process/umidità del prodotto a fine processo	1. cut/taglio 2. visual inspection of product/ispezione visiva del prodotto
Weighing and packing/ pesatura e imballaggio	1. weighing control/controllo peso 2. control of printing 'best before' date and lot code/controllo della stampa del TMC, data e lotto	
Metal checking/ rilevamento metalli  (CCP= metal detection)/(CCP=presenza metalli)		1. sensitivity and memory test of the search-head (metal detector for both ferrous metals and non ferrous metals): Ferrous: from 1,2 mm to 2,2 mm; / Ferroso: da 1,2 mm a 2,2 mm.  2. metal fragments found are collected and registered/I frammenti metallici trovati vengono raccolti e registrati
Packages in carton-boxes/ confezionamento in cartoni	1. weighing control/controllo peso 2. carton-box closing /chiusura cartoni	
Storage for end using/ stoccaggio prodotti finiti	1. FIFO	

rev 01/02/2020

Pastificio A. Mastromauro - Granoro srl

**Caratteristiche Chimiche\Chemical Characteristics**

Umidità/ Moisture (%)	max 12.50
Proteine/protein- N x 5.70 (% s.s / % d.m)	13.00 +/- 1.00
Ceneri/ Ashes (% s.s.)	max 0.86
Acidità/Acidity (grades)	max 4
Filth-test (frammenti di insetto/fragments of insect)	50/50g
Filth-test (peli di roditore/rodent hair)	assenti/absent
Metalli pesanti / Heavy metal - Pb	max 0.2 ppm
Metalli pesanti / Heavy metal - Cd	max 0.18 ppm
Aflatossina B1/Aflatoxin B1	max 2 ppb
Aflatossine totali/ Total Aflatoxin	max 4 ppb
Ocratossina / Ocratoxin	max 3 ppb
DON /Deoxinivalenol	max 750 ppb
Zearalenone/ Zearalenon	max 75 ppb
Pesticidi / Pesticides	Limiti secondo il reg CEE 396/2005 e successive modidiche/ MLR set by Regulation (EC) 396/2005 with amendments and additions

**Caratteristiche Microbiologiche\Microbiological Characteristics**

CBT (mesofila a 32°C)/Total Plate Count (32°C)	<10,000 UFC/g su 3 u.c. ; <1,000,000 UFC/g su 2 u.c.
Lieviti e muffe/Yeast and mould	<1000 UFC/g
Coliformi totali/Total Coliforms	<100 UFC/g
Salmonella	assente in 25g/absent on 25g
Staphilococcus aureus	<100 UFC/g su 3u.c; <1000 UFC/g su 2 uc
Bacillus Cereus (presunto)	<100 UFC/g

**REV.n° 34****Data** 11/03/2022 13:05:34**Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl**