

DENOMINAZIONE PRODOTTO	Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica – Operatore assoggettato al controllo ICEA codice operatore IT BIO ICA LG95			
MARCHIO				
INGREDIENTI	Semola di grano duro da agricoltura biologica, acqua			
TMC	2 anni			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE				
ASPETTO	Pasta omogenea con superfici regolari			
ODORE	Caratteristico, privo di note estranee di rancido, di stantio e di acidulo			
SAPORE	Dopo cottura deve essere tipico, esente da gusti anomali			
COLORE	Giallo caratteristico			
DIMENSIONI (spessore cartella, diametro ...)	Rispondenti agli standard del formato Mod 06 I			
BOTTATURA	5% max			
ROTTURA	5% max			
COTTURA	Buona tenacità e tenuta			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				
UMIDITÀ	Max 12,50 %			
CENERI	Max 0,90 % s.s.			
PROTEINE (N x 5,70)	Min 11,5 % s.s.			
ACIDITÀ	Max 4°			
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%			
VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100 G DI PRODOTTO)				
VALORE ENERGETICO	360 kcal / 1506 kj			
PROTEINE	11,5 g			
CARBOIDRATI	73,2 g			
DI CUI ZUCCHERI	3,2 g			
GRASSI	1,5 g			
DI CUI SATURI	0,2 g			
FIBRA ALIMENTARE	3,0 g			
SODIO	0,002 g			
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE				
FILTH TEST	50 FRAMMENTI / 50 g max			
CARICA MICROBICA TOTALE	100.000 / g max			
ESCHERICHIA COLI	ASSENTE / g			
SALMONELLA	ASSENTI / 25 g			
AFLATOSSINE TOTALI	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i.			
VOMITOSSINA	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i.			
ZEARALENONE	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i.			
OCRATOSSINA	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i.			
METALLI PESANTI	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i.			
ANTIPARASSITARI	Nei limiti previsti dal Regolamento CE 396/2005 del 23/02/2005 e s.m.i.			
DICHIARAZIONE ALLERGENI				
Presenza volontaria: allergene presente nel prodotto come ingrediente				
Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata				
Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica le direttive 2000/13/CE per quanto riguarda gli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.				
Direttiva 2005/26/CE della Commissione del 21 marzo 2005 che fissa una lista degli ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE				
	PRESENZA VOLONTARIA		PRESENZA INVOLONTARIA	
ALLERGENI	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati	X			
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei				X
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o a 10 mg/l espressi come SO ₂		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch), noci del brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)