



## SCHEDA TECNICA-ORGANOLETTICA « Pasta di Gragnano IGP 250g »

- 1) **DENOMINAZIONE TECNICA DEL PRODOTTO** Pasta di semola di grano duro
- 2) **CODICE INTERNO DEL PRODOTTO** -
- 3) **COMPOSIZIONE** Semola di GRANO duro, acqua
- 4) **CARATTERISTICHE ANALITICHE DEL PRODOTTO**

### FINITO 4.1 chimiche

	Valori max consentiti per legge	Valori medi misurati
Umidità	12.5% max	11%
Ceneri su sostanza secca	0,86% max	0,80%
Proteine su sostanza secca	13%	13,5%
Farina di grano tenero	3%	< 1%

### 4.2 microbiologiche

	Valori max consentiti	Valori medi misurati
Carica batterica mesofila totale	100 000UFC/g max	< 10UFC/g
Enobatteri totali	< 100 UFC/g max	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulosi positivi	< 300 UFC/g max	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g	Assente in 25 g
Muffe	300 UFC/g max	< 10 UFC/g
Lieviti	300 UFC/g max	< 10 UFC/g

### 4.3 Valori nutrizionali espressi in riferimento normativo Reg CE 1169/2011 con indicazione di R.I.

Valori medi per 100g		Valori per porzione 80g	Indicatore R.I. per porzione 100g*	Indicatore R.I. per porzione 80g*
Energia	1487 KJ - 350Kcal	1190 KJ – 280 Kcal	17,70% - 17,50%	14% - 14%
Grassi	1 g	0,8 g	1,4%	1%
<i>di cui saturi</i>	0,3 g	0,24 g	1,5%	1,5%
Carboidrati	73 g	59 g	28%	28%
<i>di cui zuccheri</i>	2,5 g	2 g	2,7%	2,7%
Fibre	1 g	0,8 g	n.i.	n.i.
Proteine	13 g	10,4 g	26%	26%
Sale	0,005g	0,004g	0,06%	0,06%

\*Reference Intakes: assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/ 2000 Kcal

- 5) **MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO**  
Accoppiato di Polipropilene coestruso
- 6) **SHELF-LIFE** 36 mesi
- 7) **ALLERGENI**: GRANO
- 8) **PRODOTTO CON INGREDIENTI NON GENETICAMENTE MODIFICATI**
- 9) **Paese di coltivazione grano ITALIA** Paese di molitura **ITALIA**
- 10) **Può contenere tracce di soia**