



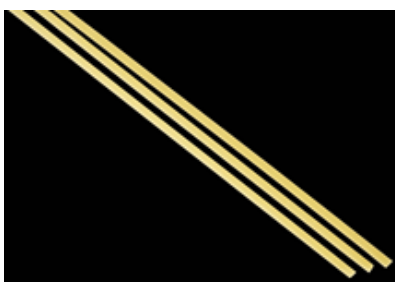
## SPECIFICA TECNICA Technical Specification

ST 08 Rev. 01  
del 22/10/2020

### Prodotto - Product

#### N° 8 LINGUINE

Trafilatura a bronzo – *Bronze die*



### Descrizione - Description

Il prodotto è ottenuto con materia prima di ottima qualità, semola di grano duro di origine italiana, trafilato in bronzo e prosciugato a lenta essiccazione. Certificato I.G.P.

*The product is made with high quality raw material, Italian durum wheat semolina, extruded through a bronze die and slow dried. P.G.I. certified.*

### Istruzioni di cottura – Cooking Instructions

Cottura in acqua bollente (1 L per 100 g). Tempo di cottura al dente: 9 min.

*Cooking in boiling water (1 L per 100 g). Cooking time "al dente": 9 minutes.*

### Ingredienti - Ingredients

Semola di grano duro di origine italiana e acqua. *Italian durum wheat semolina and water*

### Informazioni nutrizionali – Nutritional information

		Valori medi Average values per 100g
Energia	<i>Energy</i>	358 kcal – 1518 kJ
Grassi	<i>Fat</i>	1.5 g
di cui acidi grassi saturi	<i>of which saturates</i>	0.2g
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	72.5g
di cui zuccheri	<i>Of which sugars</i>	0.6g
Fibre	<i>Fibre</i>	1,6 g
Proteine	<i>Protein</i>	14.0 g
Sale	<i>Salt</i>	<0.01g

### Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristics

		Valore / Value
Peso netto	<i>Net weight</i>	500 g
Umidità	<i>Moisture</i>	Max 12,50 %
Ceneri	<i>Ash</i>	Max 0.86%
Proteine	<i>Protein</i>	14%
Grano tenero	<i>Soft Grain</i>	Max 3 %
Lunghezza	<i>length</i>	250 mm +/-0.5
Larghezza	<i>width</i>	2.5 mm
Spessore	<i>thickness</i>	1 mm



**SPECIFICA TECNICA**  
*Technical Specification*

**ST 08 Rev. 01**  
del 22/10/2020

**Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic**

Aspetto- <i>Aspect</i>	Ruvido/Semi-ruvido- <i>rough surface</i>
Odore - <i>smell</i>	Gradevole – <i>without off flavour</i>
Colore - <i>color</i>	Giallo ambrato – <i>amber</i>
Sapore - <i>taste</i>	Gradevole - <i>palatable</i>
Nerbo - <i>strenght</i>	Buono - <i>good</i>
Collosità - <i>stickiness</i>	Nei limiti – <i>in the standards</i>

**Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic**

CBT	< 1000 Cfu/g
E. Coli	Assente / <i>Absent</i> in 1 g
Stafilococchi Coagulasi (+)	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente / <i>Absent</i> in 25g
B. Cereus	< 50 ufc/g
Muffe / <i>Yeast an moulds</i>	< 100 ufc/g

**Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements**

<b>Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meets the following claims</i></b>	<b>Si / No - <i>Yes /No</i></b>
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	Si - <i>Yes</i>
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - <i>Yes</i>
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	Si - <i>Yes</i>
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si, ma non certificato <i>Yes, but not certified</i>
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	No
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si - <i>Yes</i>
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - <i>Yes</i>
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - <i>Yes</i>
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si - <i>Yes</i>
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzate – <i>Product not treated with ionizing radiation</i>	Si - <i>Yes</i>



**SPECIFICA TECNICA**  
*Technical Specification*

**ST 08 Rev. 01**  
del 22/10/2020

**Presenza di allergeni e prodotti che causano intolleranze - Food allergens and intolerances**

<b>Il prodotto è libero da</b> <i>The product is free from</i>	<b>Si/No</b> <b>Yes/No</b>	<b>La presenza è attribuita a</b> <b>Presence due to:</b>
Prodotti di origine animale <i>Animal product (except rennet free milk product)</i>	Si - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat (Excluding milk fat)</i>	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	No	Glutine- <i>Gluten</i>
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes	
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes	
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes	
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes	
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes	
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes	
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	



**SPECIFICA TECNICA**  
*Technical Specification*

**ST 08 Rev. 01**  
del 22/10/2020

**Condizioni di conservazione – Storage conditions**

Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare.

*Store in a cool, dry and clean place (far from pulses, vegetables, rice, detergents and flavoring substances) possibly not exposed to sunlight.*

**Termine minimo di conservazione e confezionamento - Shelf life and packing details**

**LINEA ITALIA / Italian line**

TCM / shelf life	24 mesi – months
Formato/Format	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Imballo primario / primary packaging	Cartone accoppiato a micro onda alimentare fibra vergine + cellophane (pp)- Cardboard coupled with micro wave food grade virgin fiber + cellophane (pp)
Peso netto / net weight	500g
Codice a barre (Ean 13)	8033986620087
Imballo secondario / secondary packaging	Cartone / Cardboard
Quantità per cartone/Quantity per case	12x500
Codice a barre (Itf 14)	
<b>Pallettizzazione</b>	
numero crt per strato / number of cases per layer	14
numero strati / number of layers	6
numero totali cartoni / total number of cases	84

RGQ