


**103 MEZZE PENNE BIO– organic mezze penne PASTA TOSCANA 3000g**

FORMATO/ Shape	103 mezze penne
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255381030 8007255881035
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	PP05 + PAP 20
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

**DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size**

Lunghezza (mm) / lenght	20
Spessore (mm) / thickness:	1.2
Diametro (mm)/ diameter	5

**PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters**

Ingrediente / ingredient	Semola di <b>grano</b> duro biologica e acqua. Organic durum <b>wheat</b> semolina and water.  Origine del grano:100% Italia – TOSCANA Origin of wheat: 100% Italy – Tuscany
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ coulor	20<x<23

**PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters**

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

**VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g**

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

**DATI LOGISTICI/ Logistic data**

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	40x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	40x26x39

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters**

	<b>Unità di misura/ unit of measure</b>	<b>Limiti</b>
<b>Carica batterica totale/ standard plate count</b>	Ufc/cm <sup>q</sup>	<100000
<b>enterobatteriacee</b>	Ufc/g	<10000
<b>Stafilococco</b>	Ufc/g	<100
<b>OGM</b>	assente	assente
<b>Muffe e Lieviti/ yeast and mould</b>	Ufc/g	100
<b>Pb</b>	Ppm	<2
<b>Cd</b>	ppm	<0,2
<b>Aflatossine/ Aflatoxin</b>	Ppb	<5
<b>Ocratossine/ ochratoxin</b>	Ppb	<3
<b>zearalenone</b>	Ppb	<75
<b>DON</b>	ppb	<750

**ALLERGENI/ allergens**

<b>ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC</b>	<b>Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance</b>	<b>Usato come ingrediente/ ingredient</b>	<b>Possibile presenza/ possible presence</b>
<b>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products</b>	<b>GLUTINE/ GLUTEN</b>	<b>SI/YES</b>	<b>SI/YES</b>
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products</b>	<b>Senape/mustard</b>	<b>NO</b>	<b>Si/yes</b>
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO<sub>2</sub> of the final product</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products</b>		<b>NO</b>	<b>NO</b>

**OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent**

**Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)**

**the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)**