

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



**Linea Prodotto (Product Line)** Pasta Biologica Integrale

**Marchio (Brand)** Granoro Biologica Integrale

**Denominazione commerciale (Commercial name)** Pasta di semola integrale di grano duro biologico/  
Organic Whole Wheat semolina pasta

Ingredienti (Ingredients)	Informazioni nutrizionali (Nutritional information)																			
Semola integrale Biologica di grano duro/ Organic whole wheat semolina  Origine materia prima: 100% agricoltura italiana Raw material origin: Italy agriculture  Il prodotto non contiene OGM/ The product don't contains GMO	<table><tr><th colspan="2">DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g</th></tr><tr><td rowspan="2">Energia/Energy</td><td>1487 kJ</td></tr><tr><td>352 kcal</td></tr><tr><td>Grassi/Fat</td><td>2,4g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi/of which fatty saturated acids</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>Carboidrati/Carbohydrate</td><td>67 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri /of which sugar</td><td>3,4 g</td></tr><tr><td>Fibra Alimentare/Fibre</td><td>8,0 g</td></tr><tr><td>Proteine /Protein</td><td>11,5 g</td></tr><tr><td>Sale/Salt</td><td>0 g</td></tr></table>	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g		Energia/Energy	1487 kJ	352 kcal	Grassi/Fat	2,4g	di cui acidi grassi saturi/of which fatty saturated acids	0,6 g	Carboidrati/Carbohydrate	67 g	di cui zuccheri /of which sugar	3,4 g	Fibra Alimentare/Fibre	8,0 g	Proteine /Protein	11,5 g	Sale/Salt	0 g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g																				
Energia/Energy	1487 kJ																			
	352 kcal																			
Grassi/Fat	2,4g																			
di cui acidi grassi saturi/of which fatty saturated acids	0,6 g																			
Carboidrati/Carbohydrate	67 g																			
di cui zuccheri /of which sugar	3,4 g																			
Fibra Alimentare/Fibre	8,0 g																			
Proteine /Protein	11,5 g																			
Sale/Salt	0 g																			

Vita residua (Minimum guaranteed life)	Termine di conservazione (Shelf life)
365 giorni/days	3 anni/years

Allergeni (Allergens)	Modalità di conservazione (Storage conditions)
Glutine, può contenere tracce di soia e senape / Gluten, it may contain traces of soy and mustard	Conservare in ambiente asciutto e fresco privo di fonti infestanti/Store in a cool dry place. Keep away from infesting compounds

Tipologia confezione (Packaging information)	Tipologia imballo secondario (Secondary packaging)
Confezione a cuscino o fondo soffiato in carta-polipropilene accoppiato, stampa esterna. Imballo riciclabile in carta/ pillow shape coupled paper-polipropilen, external print. Recyclable paper packaging.	Scatola americana in cartone riciclato /American box made from recycled cardboard

<b>Conformazioni disponibili (available packagings)</b>	20 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 (recepita 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)	11.50 +/- 1.00
Ceneri/ Ashes (% s.s.)	min 1.40 - max 1.80
Acidità/Acidity (grades)	max 6
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 modifiche/ MLR set by Regulation (EC) 834/2007 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
Escherichia coli	<10 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g su 3u.c.; <1000 UFC/g su 2 uc
Bacillus Cereus (presunto)	<100 UFC/g

**REV.n° 25****Data** 8/16/2021 11:52:08 A**Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl**