



## SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

# FUSILLI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO

### 1.0 DETTAGLI PRODOTTO

MARCHIO	LAGAIA
PRODOTTO	FUSILLI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta di semola di grano duro
QUANTITÀ NOMINALE	300g e
INGREDIENTI IN ETICHETTA	Semola di GRANO DURO, acqua minerale Calizzano

### 1.1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

IMBALLAGGI	Reg. (CE) 1935/2004 - Reg. (CE) 10/2011 - Reg. (CE) 2023/2006
PRODOTTO	Dpr 187/2001 - Dpr 41/2013 - Reg. 852/2004 - L. 690/1978
ALLERGENI / ETICHETTA	D.lgs 109/1992 - Reg. 1924/2006 - D.lgs 114/2006 - Reg. (CE) 1169/2011

### 2.0 INFORMAZIONI PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO	FUSILLI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE	La trafilatura è la fase della lavorazione in cui l' impasto di acqua e farina di semola di grano duro diventa spaghetti, maccherone, fusillo...L'impasto, infatti, viene compresso nella matrice e sagomato nella forma e nelle dimensioni volute, si definiscono la struttura, la rugosità, la colorazione e la porosità della pasta. E sono queste le caratteristiche che distinguono un prodotto di alta qualità da uno qualunque. La trafilatura al bronzo impone semole di qualità superiore, che a loro volta impongono un'essiccazione più lenta, a temperature bassissime. La differenza è evidente. La pasta trafilata al bronzo è più opaca, più ruvida, più porosa, trattiene meglio il condimento e ne esalta il sapore. È più buona. È più nutriente e più ricca di proteine, di sali minerali e vitamine. Non c'è confronto. Sì, l'oro della pasta è nel bronzo della trafila.
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	300g ca.
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI	GRANO DURO 100% italiano
DIFETTI	Possibili lievi rotture dovute alla delicatezza del prodotto

## 2.1 ASPETTO E DIMENSIONI

Dimensioni diametro 1,5 cm  
Dimensione lunghezza 4,5 cm

TRAFILA



DIMENSIONE  
REALE

## 3.0 ADDITIVI

+ = il prodotto contiene l'additivo  
- = il prodotto NON contiene l'additivo

### 3.1 COLORANTI "E"

102 -	124 -	142 -	210 -	221 -	228 -
104 -	127 -	143 -	211 -	222 -	252 -
110 -	129 -	151 -	212 -	223 -	280 -
122 -	132 -	155 -	213 -	224 -	281 -
123 -	133 -		220 -	225 -	282 -

### 3.2 CONSERVANTI "E"

### 3.3 ANTIOSSIDANTI "E"

310 -	319 -	620 -	623 -
311 -	320 -	621 -	624 -
312 -	321 -	622 -	625 -

### 3.4 ESALATORI DI SAPIDITÀ



#### 4.0 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori nutrizionali medi per 100g	% R.I.	Valori nutrizionali medi per porzione 75g
Porzioni per confezione: 4 ca.			
Energia - Kj/Kcal	1485/350	18%	1114/263
Grassi totali g	1	1%	0,8
- di cui saturi g	0,0	0%	0,0
Carboidrati g	72	28%	54
- di cui zuccheri g	3,0	3%	2,3
Fibre g	2,5		1,9
Proteine g	12	24%	9,0
Sale g	0,1	2%	0,08

R.I. = reference intake, assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000Kcal)  
La confezione contiene 4 porzioni da 75g ca.

#### 5.0 ALLERGENI

Allergeni	Contiene glutine
Allergeni da cross contamination	Può contenere UOVA, SOIA, SENAPE.

#### 6.0 OGM E RADIAZIONI IONIZZATE

GMO	Non contiene OGM
Irradiation	Il prodotto finito e i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti in alcun livello del processo produttivo.

#### 7.0 OLIO DI PALMA

PALM OIL	Il prodotto non contiene olio di palma
----------	--

#### 8.0 REGIMI ALIMENTARI

Kosher	Non certificato
Halal	Non certificato
Biologico	Prodotto convenzionale non da agricoltura BIO
Vegetarian	Idoneo
Vegan	Idoneo



## 9.0 CLAIMS

Potenziali claim utilizzabili	Prodotto vegetariano Vegano No OGM Prodotto in Italia Prodotto in Liguria - ITALY -
-------------------------------	---

## 10.0 ORIGINE

Origine geografica del prodotto	ITALIA
Origine dell'ingrediente primario	ITALIA
Luogo di produzione e confezionamento	ITALIA - Via Mombello 47 Varazze (SV)

## 11.0 CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Modalità di conservazione	In luogo fresco e asciutto - fino alla data di preferibile consumo indicata sulla confezione
Shelf life	15 mesi
TMA	12 mesi

## 12.0 CODIFICA LOTTO E TMC

Codifica confezione es:	Descrizione	Posizione	Tipo
Lotto: 411894 Da consumarsi preferibilmente entro: 03/08/2020	Lotto numerico sequenziale identificante il giorno di produzione secondo tabella conservata in autocontrollo	Retro confezione	Etichetta con stampa inkjet



### 13.0 INFO INCARTO E LOGISTICHE

#### 13.1 INCARTO PRIMARIO E SECONDARIO

Astuccio in cartoncino alimentare

Misure astuccio LxHxP: 110x195x110

Codice EAN



#### 13.2 CARTONE

Scatola americana colore avana con logo

#### 13.3 CONFIGURAZIONE

Configurazione cartone	6x300 g
Configurazione pallet TIPO	9 strati per 10 cartoni
Pallet	EPAL
Peso pallet TIPO	162 Kg ca.
H pallet max	205 cm



### 13.4 INFO INCARTO E LOGISTICHE - HO.RE.CA

### 13.5 INCARTO PRIMARIO E SECONDARIO

Sacchetto PET per alimenti (primario)

Scatola americana colore bianco con logo  
(misure astuccio LxHxP: 360x320x210 mm)

Codice EAN



### 13.6 CONFIGURAZIONE

Configurazione cartone	1x3000 g
Configurazione pallet TIPO	9 strati per 6 cartoni
Pallet	EPAL
Peso pallet TIPO	162 kg ca.
H pallet max	205 cm



## 14.0 SPECIFICHE MICRO CHIMICO/FISICHE

### 14.1 CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Parametro	Standard	Limiti
Peso confezione	300g	Secondo L. 690/1978
Umidità (%)	< 4	Secondo DPR 187/2001
aW	0,15	> 0,35
Acidità		Secondo DPR 187/2001
Ceneri		Secondo DPR 187/2001
Proteine		Secondo DPR 187/2001

### 14.2 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Standard	Limiti
CBT	UFC/g	< 10000
Muffe	UFC/g	< 10
Lieviti	UFC/g	< 10
Coliformi	UFC/g	< 10
Staphylo C+	UFC/g	< 10

### 14.3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Pasta trafilata ruvida dall'elevata capacità di assorbimento del condimento
Colore	Chiaro opaco
Odore	Neutro quasi impercettibile privo di note anomale o estranee
Consistenza	Prodotto secco
Sapore	Alla cottura tipico della pasta privo di note anomale



## 15.0 DESCRIZIONE PROCESSO

Processo produttivo

1. Dosaggio ingredienti
2. Aggiunta acqua
3. Miscelazione e impasto
4. Trafilatura
5. Taglio
6. Formatura
7. Essiccazione
8. Confezionamento

## 16.0 MODALITÀ DI UTILIZZO

Uso previsto	Target di riferimento	Categorie sensibili (consumatori)
L'uso previsto è quello alimentare Consumo previa cottura	Retail, GDO ed Export	Il prodotto non è idoneo al consumo per i celiaci e gli allergici a cereali contenenti glutine, uova, soia e senape.