



## SPECIFICHE PRODOTTO FINITO

# MACCHERONI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO

### 1.0 DETTAGLI PRODOTTO

|                          |  |
|--------------------------|--|
| MARCHIO                  | LAGAIA   |
| PRODOTTO                 | MACCHERONI 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                       | MACCHERONI 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 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<br>Vegano<br>No OGM<br>Prodotto in Italia<br>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<br>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<br>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. |