

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Gamme de produits Marque Nom commercial Pâtes je pèse 3 kg Pâtes à la semoule de blé dur pâtes à la semoule 	
Ingrédients (Ingrédients) Semoule de blé dur/ Semoule de blé dur Origine de la matière première : UE et/et hors UE Pays d'usage : Italie Le produit ne contient pas d'OGM Le produit n'a pas été traité avec des rayonnements ionisants.	Informations nutritionnelles DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g - TYPICAL NUTRITION VALUES FOR 100g - DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO 100g - VALORES NUTRICIONAIS MEDIOS POR 100g - VALORES NUTRITIVOS MEDIOS POR 100g - PROSEČNA HRANLJIVA VREDNOST NA 100 g - PROSJEČNA HRANLJIVA VRIJEDNOST NA 100g - PRŮMĚRNÉ VÝŽIVNÉ HODNOTY NA 100g - ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 гр. ПРОДУКТА - 100 г. УШІН ОРТАЦІЯ КІНЦІЛЬНІСТЬ - ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ У 100 г. - NUTRITIVNE VRIJEDNOSTI U 100g PROIZVODA - ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (Kcal/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (Kcal/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІН ЦІННІСТІ - الطاقة GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТҰҚЫ - ЖИРЫҒ - МАЙЛАР Ғ - ЖИРІ - MASTI - دهون DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - DONT ACIDES GRAS SATURÉS - OF WHICH FATTY SATURATED ACIDS - DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DOS QUAIS ACIDOS GRAXOS SATURADOS - DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS SATURADOS - OD KOJIH ZASICENE MASNE KISELINE - Z TOHO NASYCENE MASTNE KYSELINY - ИЗ НИХ ЖИРНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ КИСЛОТЫ Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАҢҚЫРАЛҒА АН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСЫЩЕНІЙ ЖІРНОІ КІСЛОТА - OD TOGA ZASICENE MASNE KISELINE - دهنيہ شحميہ - كروبو هيدرات - КОМІПСУПАТ Ғ - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - سكر وهيدرات DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS ACUCARES - DE LOS CUALES AZUCARES - OD KOJIH SECERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАНТ Г. - У ЦУКРІ - OD ČEĀA SECERI - منها سكریات FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА - Ғ - ӘСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚУЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتئين SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛЬ - SO - ملح 1524kJ 359kcal 1,5 g 0,5 g 71 g 3,0 g 3,0 g 14 g 0 g
Vita residua (Durée de vie minimale garantie) 365 jours/jours	Durée de conservation 3 ans
Allergènes (Allergènes) Gluten, il peut contenir des traces de moutarde	Conditions de stockage Conserver dans un environnement sec et frais, exempt de sources de parasites/Conserver dans un endroit frais et sec. Tenir à l'écart des composés infestants
Type de colis (informations sur l'emballage) forme d'oreiller en film couplé de polypropylène et de polyéthylène, impression interne	Type d'emballage secondaire Boîte américaine en carton recyclé /Boîte américaine fabriqué à partir de carton recyclé
Conditionnements disponibles	4 x 3 kg

Organigramme de production

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
1. receiving raw materials /ricevimento materie prime (OPRP 1 = receiving raw materials / ricevimento materie prime)	1. humidity/ umidità 2. gluten content /contenuto in glutine	1. visual inspection of tanker/ ispezione visiva della cisterna 2. absence of pest/ assenza di parassiti 3. cleanliness/ pulizia
2. semolina sieves / setacciatura della semola (OPRP 2= sieving semolina/ setacciatura semola)	1. control of nets / controllo dei filtri (mesh size on the sieve : the first has a mesh of 660 microns ; the other seven a mesh of 610 microns)/ (dimensione delle maglie sul setaccio: la prima ha una maglia di 660 micron; gli altri sette una maglia di 610 micron).	
3. mixing semolina and water and other ingredients/ miscelazione semola, acqua e altri ingredienti	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)	
4. extrusion/ estrusione	1. pressure/pressione 2. control of cutting pasta/controllo del taglio della pasta	
5. 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
6. 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	
7. 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)/ sensibilità e prova di memoria del metal Ferrous : from 1.2 mm to 2.2 mm ;/Ferroso: da 1.2 mm a 2.2 mm ; Non Ferrous : from 1.2 mm to 2.2 mm ; Stainless Steel : from 1.2 mm to 2.2 mm (depending on the dimensions of the searching head) Non ferroso: da 1.2 mm a 2.2 mm; acciaio inossidabile: da 1.2 mm a 2.2 mm (a seconda delle dimensioni del testa di ricerca)	1. metal fragments found are collected and registered /I frammenti metallici trovati vengono raccolti e registrati
8. packages in carton-boxes/ confezionamento in cartoni	1. weighing control/controllo peso 2. carton-box closing/chiusura cartoni	
9. storage for end using/ stoccaggio prodotti finiti	1. FIFO	

Caractéristiques chimiques\Caractéristiques chimiques

Humidité (%)	max 12,50
Protéine/protéine- N x 5,70 (% ss / % dm)	minimum 12,50
Ceneri/Cendres (% ss)	max 0,90
Acidité/Acidité (grades)	max 4
Test de saleté (fragments d'insectes/fragments de insecte)	50/50g
Test de saleté (poils de rongeurs)	présent/absent
Métaux lourds / Métaux lourds - Pb	maximum 0,2 ppm
Métaux lourds / Heavy metal - Cd	maximum 0,18 ppm
Aflatossine B1/Aflatoxine B1	maximum 2 ppb
Aflatoxines totales/Aflatoxines totales	maximum 4 ppb
Ocratossina / Ocratoxin	maximum 3 ppb
DON /Déoxinivalénol	maximum 600 ppb
Zéaralénone/ Zéaralénone	maximum 75 ppb
Somme T2 + HT2	Max 20 ppb
Pesticides / Pesticides	Limites selon le règlement CEE 396/2005 et modifications ultérieures/ MLR fixé par le règlement (CE) 396/2005 avec modifications et ajouts

Caractéristiques microbiologiques\Caractéristiques microbiologiques

CBT (mésophile à 32°C)/Numération totale sur plaque (32°C).	< 10 000 UFC/g pour 3 uc ; < 1 000 000 UFC/g pour 2 uc
Levures et moisissures/Levures et moisissures	<1000 UFC/g
Coliformes totaux	<100 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Staphylocoque doré	<100 UFC/g sur 3u.c; <1000 UFC/g sur 2 uc
Bacillus cereus (présumé)	<100 UFC/g

RÉV. n° 29

Données 01/08/2024 13:11:57

Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl

Spécifications techniques de l'article - Spécifications techniques de l'article

N° Rev. (Numéro de révision) 29		Date de révision : jeudi 1er août 2024		
		Marque		
		je pèse 3 kg		
Numéro d'article 3	Nom de l'article Langues de moineau	Code EAN 8007290150035	Code ITF (Code ITF) 18007290110036	Temps de cuisson 9
DÉTAILS DE LA PLAQUE DE TIRAGE				
Type de pâtes (type de pâtes) pâtes longues		Diametro esterno filo (diamètre du filetage extérieur)		
Épaisseur des formes lisses (Spessore liscio) 1,50 mm +0,10 -0,05		Longueur 260 +/- 5,00 mm		
Spessore rigato (épaisseur des formes rayées)		Largeur 3,10 +/- 0,10 mm		
EMBALLAGE PRIMAIRE (emballage principal)				
Bande de découpe (largeur du film cellophane) 825		Matériel d'emballage Polypropylène + Polyéthylène		
Pas de coupe (hauteur du film cellophane) Continu		Matériel interne PE_75µm		
Poids spécifique 90,00 gr/m²		Matériel externe Coulée 20µm		
		Taille du paquet		
EMBALLAGE SECONDAIRE				
Code de la boîte 0XACTS		Longueur 360 mm		
Paquets par carton (pièces par boîte) 4		Largeur 170 mm		
Poids brut 12,33 kg		Hauteur 280 mm		
		Volume (volume) 0,0171 m³		

PALLETIZZAZIONE STANDARD

(palettisation standard)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

65

Nombre de couches

5

Boîtes par couche

13

Hauteur de palette

1550 mm

PALLETISATION GDO (palettisation

au détail)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

52

Nombre de couches 4

Cartons par couche 13

Hauteur de la plateforme (hauteur de la palette)

1270 mm

Photo Trafila (photographie de la plaque d'impression)



Immagine Pacco (photo du pack)



Specifiche tecniche articolo - Item technical specifications

N° Rev. (Review number) 29	Data Revisione (Review date): giovedì 1 agosto 2024 Marchio (Brand) Granoro kg 3	
--------------------------------------	---	---

N°articolo (article number)	Nome articolo (item name)	Cod.EAN (EAN Code)	Cod.ITF (ITF Code)	Tempi cottura (cooking time)
3	Lingue di Passero	8007290150035	18007290110036	9

DETTAGLIO TRAFILA (draw plate details)

Tipologia pasta (pasta type)

pasta lunga

Diametro esterno filo (external thread diameter)

Spessore liscio (smooth shapes thickness)

1,50 mm +0,10 -0,05

Lunghezza (lenght)

260 +/- 5,00 mm

Spessore rigato (striped shapes thickness)

Larghezza (width)

3,10 +/- 0,10 mm

IMBALLO PRIMARIO (main packaging)

Fascia di taglio (cellophane film width)

825

Materiale imballo (packaging material)

Polipropilene + Polietilene

Passo di taglio (cellophane film height)

Continuo

Materiale interno (internal material)

PE_75µm

Peso specifico (specific weight)

90,00 gr/m²

Materiale esterno (external material)

Cast 20µm

Dimensione pacco (pack dimension)

IMBALLO SECONDARIO (secondary packaging)

Codice cartone (box code)

0XACTS

Lunghezza (lenght)

360 mm

Pacchi per cartone (pieces per box)

4

Larghezza (width)

170 mm

Peso lordo (gross weight)

12,33 Kg

Altezza (height)

280 mm

Volume (volume)

0,0171 m³

PALLETIZZAZIONE STANDARD
(standard palletization)

Cartoni per pedana (boxes per pallet)

65

Numero strati (number of layers)

5

Cartoni per strato (boxes per layer)

13

Altezza pedana (pallet height)

1550 mm

PALLETIZZAZIONE GDO
(retail palletization)

Cartoni per pedana (boxes per pallet)

52

Numero strati (number of layers)

4

Cartoni per strato (boxes per layer)

13

Altezza pedana (pallet height)

1270 mm

Foto Trafila (draw plate picture)



Immagine Pacco (picture of the pack)

