

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT																		
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES																		
Gamme de produits	Pâtes																	
Marque	je pèse 3 kg																	
Nom commercial	Pâtes à la semoule de blé dur																	
pâtes à la semoule																		
Ingrédients (Ingrédients)	Informations nutritionnelles																	
Semoule de blé dur/ Semoule de blé dur	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 VÝŽIVOVÉ HODNOTY NA 100g - ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 гр. ПРОДУКТА - 100 Г. УШІН ОРТАША ҚҰНДЫЛЫҒЫ - ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ У 100 г. - NUTRITIVNE VRIJEDNOSTI U 100g PROIZVODA - تقوم التغذية المتوسطة لكل 100 غ من المنتج <table><tr><td>ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (KkJ/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (KkJ/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІН ЦІННІСТІ - الطاقة -</td><td>1524kJ 359kcal کلو جولا، کلو کالور</td></tr><tr><td>GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - TUKY - ЖИРЫ Г. - МАЖЛАР Г. - ЖИРИ - MASTI - دهون -</td><td>1,5 g جرام</td></tr><tr><td>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 ZASÍCENE MASNE KISELINE - Z TOHO NASYCENE MASTNE KYSELINY - ИЗ НИХ ЖИРНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ КИСЛОТЫ Г. - ОНЫН ІШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒАН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСИЩЕНІЙ ЖИРНОІ КИСЛОТА - OD TOGA ZASÍCENE MASNE KISELINE - منها أحماض دهنية مشبعة -</td><td>0,5 g جرام</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Г. - КӨМІРСУЛАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - کربوهیدرات -</td><td>71 g جرام</td></tr><tr><td>DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS AÇUCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫН ІШІНДЕ ҚАҢТ Г. - У ЦУКРІ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منها سكريات -</td><td>3,0 g جرام</td></tr><tr><td>FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА - ӨСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - الألياف -</td><td>3,0 g جرام</td></tr><tr><td>PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EIMWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BIJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚҰЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتین -</td><td>14 g جرام</td></tr><tr><td>SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO -</td><td>0 g جرام</td></tr></table>		ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (KkJ/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (KkJ/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІН ЦІННІСТІ - الطاقة -	1524kJ 359kcal کلو جولا، کلو کالور	GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - TUKY - ЖИРЫ Г. - МАЖЛАР Г. - ЖИРИ - MASTI - دهون -	1,5 g جرام	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 ZASÍCENE MASNE KISELINE - Z TOHO NASYCENE MASTNE KYSELINY - ИЗ НИХ ЖИРНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ КИСЛОТЫ Г. - ОНЫН ІШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒАН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСИЩЕНІЙ ЖИРНОІ КИСЛОТА - OD TOGA ZASÍCENE MASNE KISELINE - منها أحماض دهنية مشبعة -	0,5 g جرام	CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Г. - КӨМІРСУЛАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - کربوهیدرات -	71 g جرام	DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS AÇUCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫН ІШІНДЕ ҚАҢТ Г. - У ЦУКРІ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منها سكريات -	3,0 g جرام	FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА - ӨСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - الألياف -	3,0 g جرام	PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EIMWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BIJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚҰЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتین -	14 g جرام	SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO -	0 g جرام
ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (KkJ/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (KkJ/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІН ЦІННІСТІ - الطاقة -			1524kJ 359kcal کلو جولا، کلو کالور															
GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - TUKY - ЖИРЫ Г. - МАЖЛАР Г. - ЖИРИ - MASTI - دهون -			1,5 g جرام															
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 ZASÍCENE MASNE KISELINE - Z TOHO NASYCENE MASTNE KYSELINY - ИЗ НИХ ЖИРНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ КИСЛОТЫ Г. - ОНЫН ІШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒАН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСИЩЕНІЙ ЖИРНОІ КИСЛОТА - OD TOGA ZASÍCENE MASNE KISELINE - منها أحماض دهنية مشبعة -			0,5 g جرام															
CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Г. - КӨМІРСУЛАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - کربوهیدرات -	71 g جرام																	
DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS AÇUCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫН ІШІНДЕ ҚАҢТ Г. - У ЦУКРІ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منها سكريات -	3,0 g جرام																	
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА - ӨСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - الألياف -	3,0 g جرام																	
PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EIMWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BIJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚҰЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتین -	14 g جرام																	
SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO -	0 g جرام																	
Vita residua (Durée de vie minimale garantie)	Durée de conservation																	
365 jours/jours	3 ans																	
Allergènes (Allergènes)	Conditions de stockage																	
Gluten, il peut contenir des traces de moutarde	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)	Type d'emballage secondaire																	
forme d'oreiller en film couplé de polypropylène et de polyéthylène, impression interne	Boite américaine en carton recyclé /Boite 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 13	Nom de l'article	Code EAN	Code ITF (Code ITF)	Temps de cuisson
	Vermicelles Spaghetti	8007290150134	18007290110135	7
DÉTAILS DE LA PLAQUE DE TIRAGE				
Type de pâtes (type de pâtes)		Diametro esterno filo (diamètre du filetage extérieur)		
pâtes longues				
Épaisseur des formes lisses (Spessore liscio)		Longueur		
1,78 +/- 0,05 mm		260 +/- 5,00 mm		
Spessore rigato (épaisseur des formes rayées)		Largeur		
EMBALLAGE PRIMAIRE (emballage principal)				
Bande de découpe (largeur du film cellophane)		Matériel d'emballage		
825		film polypropylène/PP + polyéthylène/PE		
Pas de coupe (hauteur du film cellophane)		Matériel interne		
Continu		PE_75µm		
Poids spécifique		Matériel externe		
90 gr/m2		film polypropylène/PP		
		Taille du paquet		
EMBALLAGE SECONDAIRE				
Code de la boîte		Longueur		
OXACTES		360 millimètres		
Paquets par carton (pièces par boîte) 4		Largeur		
		170 millimètres		
Poids brut		Hauteur		
12,35 kg		280 millimètres		
		Volume (volume)		
		0,0171 m³		

PALLETIZZAZIONE STANDARD (palettisation standard)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

65

Nombre de couches 5

Cartons par couche 13

Hauteur de la plateforme (hauteur de la 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)
13	Spaghetti Vermicelli	8007290150134	18007290110135	7

DETTAGLIO TRAFILA (draw plate details)	
Tipologia pasta (pasta type) pasta lunga	Diametro esterno filo (external thread diameter)
Spessore liscio (smooth shapes thickness) 1,78 +/- 0,05 mm	Lunghezza (lenght) 260 +/- 5,00 mm
Spessore rigato (striped shapes thickness)	Larghezza (width)

IMBALLO PRIMARIO (main packaging)	
Fascia di taglio (cellophane film width) 825	Materiale imballo (packaging material) film polipropilene/ PP + Polietilene/PE
Passo di taglio (cellophane film height) Continuo	Materiale interno (internal material) PE_75µm
Peso specifico (specific weight) 90 gr/m2	Materiale esterno (external material) film polipropilene/ PP
	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) 12,35 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)

