

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 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.	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 ОРТАЛІА ҚҰНДЫЛЫҒЫ - ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ У 100 г. - NUTRITIVNE VRIJEDNOSTI U 100g PROIZVODA - تغییم غذایی اوسطه لکل 100 غ من المنتج <table><tr><td>ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (Kcal/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (Kcal/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІ А ЦІННІСТЬ - الطاقة</td><td>1524kJ 359kcal کلو جول، کلو کالوری</td></tr><tr><td>GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТУКЫ - ЖИРЫ Г. - МАЖІТАР 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 QUAS 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. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒАН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСЫЩЕНІЙ 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 - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - углевод Г. - КӨМІРСУТАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات</td><td>71 g جرام</td></tr><tr><td>DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAS ACÚCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАҢТ Г. - У ЦУКРИ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منها سكريات</td><td>3,0 g جرام</td></tr><tr><td>FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА Г. - ӘСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف</td><td>3,0 g جرام</td></tr><tr><td>PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚУЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتئین</td><td>14 g جرام</td></tr><tr><td>SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO - ملح</td><td>0 g جرام</td></tr></table>	ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (Kcal/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (Kcal/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІ А ЦІННІСТЬ - الطاقة	1524kJ 359kcal کلو جول، کلو کالوری	GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТУКЫ - ЖИРЫ Г. - МАЖІТАР 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 QUAS 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. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒАН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСЫЩЕНІЙ ЖИРНОІ КИСЛОТА - OD TOGA ZASÍCENE MASNE KISELINE - منها أحماض دهنية مشبعة -	0,5 g جرام	CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - углевод Г. - КӨМІРСУТАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات	71 g جرام	DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAS ACÚCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАҢТ Г. - У ЦУКРИ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منها سكريات	3,0 g جرام	FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА Г. - ӘСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف	3,0 g جرام	PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚУЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتئین	14 g جرام	SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO - ملح	0 g جرام
ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (Kcal/Kcal) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (Kcal/Kcal) - ЕНЕРГІТІМНІ А ЦІННІСТЬ - الطاقة	1524kJ 359kcal کلو جول، کلو کالوری																
GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТУКЫ - ЖИРЫ Г. - МАЖІТАР 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 QUAS 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. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒАН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСЫЩЕНІЙ ЖИРНОІ КИСЛОТА - OD TOGA ZASÍCENE MASNE KISELINE - منها أحماض دهنية مشبعة -	0,5 g جرام																
CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - углевод Г. - КӨМІРСУТАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات	71 g جرام																
DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAS ACÚCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАҢТ Г. - У ЦУКРИ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منها سكريات	3,0 g جرام																
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА Г. - ӘСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف	3,0 g جرام																
PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚУЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتئین	14 g جرام																
SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO - ملح	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	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 14	Nom de l'article	Code EAN	Code ITF (Code ITF)	Temps de cuisson
	Restaurants à spaghettis	8007290150141	18007290110142	5

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
1,60 +/- 0,05 mm	260 +/- 5,00 mm
Spessore rigato (épaisseur des formes rayées)	Largeur

EMBALLAGE PRIMAIRE (emballage principal)	Matériel d'emballage
Bande de découpe (largeur du film cellophane)	
825	film polypropylène/PP + polyéthylène/PE
Pas de coupe (hauteur du film cellophane)	Matériel interne
Continu	film polyéthylène/PE
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
12 400 kg	280 millimètres
	Volume (volume)
	0,01714m3

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)
14	Spaghetti Ristoranti	8007290150141	18007290110142	5
DETTAGLIO TRAFILA (draw plate details)				
Tipologia pasta (pasta type) pasta lunga		Diametro esterno filo (external thread diameter)		
Spessore liscio (smooth shapes thickness) 1,60 +/- 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) film poletilene/PE		
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) 12,400 kg		Altezza (height) 280 mm		
		Volume (volume) 0,01714 m3		

PALLETTIZZAZIONE 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

PALLETTIZZAZIONE 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)

