

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																
<p>Semoule de blé dur/ Semoule de blé dur</p> <p>Origine de la matière première : UE et/et hors UE</p> <p>Pays d'usage : Italie</p> <p>Le produit ne contient pas d'OGM</p> <p>Le produit n'a pas été traité avec des rayonnements ionisants.</p>	<p><b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b></p> <p>VALORI MEDI PER 100g - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g - TYPICAL NUTRITION VALUES FOR 100g - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100g - VALORES NUTRICIONAIS MEDIOS POR 100g - VALORES NUTRITIVOS MEDIOS POR 100g - PROSEČNA HRANLJIVA VREDNOST NA 100 g - PROSJEČNA HRANLJIVA VREDNOST NA 100g - PRŮMĚRNÉ VÝŽIVNÉ HODNOTY NA 100g - ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 гр. ПРОДУКТА - 100 г. УШН ОРТАША ҚҲҲДЫЛЫҒЫ - ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ У 100 г. - NUTRITIVNE VREDNOSTI U 100g PROIZVODA -</p> <p>تقویم غذایی المتوسطة لكل 100 غ من المنتج</p> <table border="1"> <tr> <td>ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (ккал/ккал) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҲҲДЫЛЫҒЫ (ккал/ккал) - ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ - الطاقة</td> <td>1524kJ 359kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТҮКҮ - ЖИРЫҒ - МАЙЛАР Ғ - ЖИРИ - MASTI - دهون</td> <td>1,5 g</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 ZASICENE MASNE KISELINE - Z TOHO NASYCENE MASTNE KYSELINY - ИЗ НИХ ЖИРНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ КИСЛОТЫ Ғ - ОНЫҢ ИШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒ АН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Ғ - У НАСЫЩЕНІЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ - OD TOGA ZASICENE MASNE KISELINE - دهنية مشبعة -</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Ғ - КЕМПІСУЛАР Ғ - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات</td> <td>71 g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS AÇÚCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Ғ - ОНЫҢ ИШІНДЕ ҚАНТ Ғ - У ЦУКРІ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منھما سكريات</td> <td>3,0 g</td> </tr> <tr> <td>FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА Ғ - ӨСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Ғ - ХАРЧОВИ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف</td> <td>3,0 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BIJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Ғ - АҚҮЫДАР Ғ - БІЛКІ - PROTEINI - بروتين</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Ғ - ТҰЗ Ғ - СІЛБ - SO - ملح</td> <td>0 g</td> </tr> </table>	ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (ккал/ккал) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҲҲДЫЛЫҒЫ (ккал/ккал) - ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ - الطاقة	1524kJ 359kcal	GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТҮКҮ - ЖИРЫҒ - МАЙЛАР Ғ - ЖИРИ - MASTI - دهون	1,5 g	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 Ғ - ОНЫҢ ИШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒ АН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Ғ - У НАСЫЩЕНІЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ - OD TOGA ZASICENE MASNE KISELINE - دهنية مشبعة -	0,5 g	CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Ғ - КЕМПІСУЛАР Ғ - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات	71 g	DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS AÇÚCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Ғ - ОНЫҢ ИШІНДЕ ҚАНТ Ғ - У ЦУКРІ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منھما سكريات	3,0 g	FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА Ғ - ӨСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Ғ - ХАРЧОВИ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف	3,0 g	PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BIJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Ғ - АҚҮЫДАР Ғ - БІЛКІ - PROTEINI - بروتين	14 g	SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Ғ - ТҰЗ Ғ - СІЛБ - SO - ملح	0 g
ENERGIA - ENERGIE - ENERGY - ENERGIE - ENERGIA - ENERGIA - ENERGETICKÁ HODNOTA - ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (ккал/ккал) - ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҲҲДЫЛЫҒЫ (ккал/ккал) - ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ - الطاقة	1524kJ 359kcal																
GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТҮКҮ - ЖИРЫҒ - МАЙЛАР Ғ - ЖИРИ - MASTI - دهون	1,5 g																
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 Ғ - ОНЫҢ ИШІНДЕ ҚАНЫҚТЫРЫЛҒ АН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Ғ - У НАСЫЩЕНІЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ - OD TOGA ZASICENE MASNE KISELINE - دهنية مشبعة -	0,5 g																
CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Ғ - КЕМПІСУЛАР Ғ - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات	71 g																
DI CUI ZUCCHERI - DONT SUCRES - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER - DOS QUAIS AÇÚCARES - DE LOS CUALES AZÚCARES - OD KOJIH ŠEĆERI - Z TOHO CUKRY - ИЗ НИХ САХАР Ғ - ОНЫҢ ИШІНДЕ ҚАНТ Ғ - У ЦУКРІ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - منھما سكريات	3,0 g																
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRAALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА Ғ - ӨСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Ғ - ХАРЧОВИ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف	3,0 g																
PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EWEISS - PROTEINAS - PROTEINAS - BIJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Ғ - АҚҮЫДАР Ғ - БІЛКІ - PROTEINI - بروتين	14 g																
SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÜL - СОЛЬ Ғ - ТҰЗ Ғ - СІЛБ - SO - ملح	0 g																
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 / controlli 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	

N° articolo (numéro d'article) 17B	Nom de l'article	Code EAN	Code ITF (Code ITF)	Temps de cuisson
	Rigatoni	8007290150172	18007290110173	14

DÉTAILS DE LA PLAQUE DE TIRAGE	
Type de pâtes (type de pâtes) <small>pâtes courtes</small>	Diametro esterno filo (diamètre du filetage extérieur) 16,00 mm +/- 0,50
Épaisseur des formes lisses (Spessore liscio) 1,40 mm +0,15 - 0,15	Longueur 40,00 mm +/- 5,00
Spessore rigato (épaisseur des formes rayées) 1,85 mm +0,15 - 0,15	Largeur

EMBALLAGE PRIMAIRE (emballage principal)	
Bande de découpe (largeur du film cellophane) 825	Matériel d'emballage <small>film polypropylène/PP + polyéthylène/PE</small>
Pas de coupe (hauteur du film cellophane) <small>Continu</small>	Matériel interne <small>film polyéthylène/PE</small>
Poids spécifique 90 gr/m2	Matériel externe <small>film polypropylène/PP</small>
	Taille du paquet 375X290X55 mm

EMBALLAGE SECONDAIRE	
Code de la boîte <small>19ACTES</small>	Longueur <small>410 millimètres</small>
Paquets par carton (pièces par boîte) 4	Largeur <small>350 millimètres</small>
Poids brut 12 400 kg	Hauteur <small>310 millimètres</small>
	<b>Volume (volume)</b> 0,04448 m3

PALLETIZZAZIONE STANDARD (palettisation standard)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

30

Nombre de couches

5

Boîtes par couche

6

Hauteur de palette

1700 millimètres

PALLETISATION GDO (palettisation au détail)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

Nombre de couches

Boîtes par couche

Hauteur de palette

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)

17B

Nome articolo (item name)

Rigatoni

Cod.EAN (EAN Code)

8007290150172

Cod.ITF (ITF Code)

18007290110173

Tempi cottura  
(cooking time)

14

## DETTAGLIO TRAFILA (draw plate details)

### Tipologia pasta (pasta type)

pasta corta

### Diametro esterno filo (external thread diameter)

16,00 mm +/- 0,50

### Spessore liscio (smooth shapes thickness)

1,40 mm +0,15 - 0,15

### Lunghezza (length)

40,00 mm +/- 5,00

### Spessore rigato (striped shapes thickness)

1,85 mm +0,15 - 0,15

### 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 polietilene/PE

### Peso specifico (specific weight)

90 gr/m2

### Materiale esterno (external material)

film polipropilene/ PP

### Dimensione pacco (pack dimension)

375X290X55 mm

## IMBALLO SECONDARIO (secondary packaging)

### Codice cartone (box code)

19ACTS

### Lunghezza (length)

410 mm

### Pacchi per cartone (pieces per box)

4

### Larghezza (width)

350 mm

### Peso lordo (gross weight)

12,400 kg

### Altezza (height)

310 mm

### Volume (volume)

0,04448 m3

**PALLETIZZAZIONE STANDARD**  
*(standard palletization)*

**Cartoni per pedana (boxes per pallet)**

30

**Numero strati (number of layers )**

5

**Cartoni per strato (boxes per layer)**

6

**Altezza pedana (pallet height)**

1700 mm

**PALLETIZZAZIONE GDO**  
*(retail palletization)*

**Cartoni per pedana (boxes per pallet)**

**Numero strati (number of layers)**

**Cartoni per strato (boxes per layer)**

**Altezza pedana (pallet height)**

**Foto Trafila (draw plate picture)**



**Immagine Pacco (picture of the pack)**

