

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 ОРТАЛІА ҚҰНДЫЛЫҒЫ - 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) - ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ - الطاقة 1524kJ 359kcal كيلو جول / كيلو كالوري GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FAT - FETT - LÍPIDOS - GRASAS - MASTI - ТУКЫ - ЖИРЫ Г. - МАЖІТАР Г. - ЖИРИ - 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 ZASÍCENE MASNE KISELINE - Z TOHO NASYCENE MASTNE KYSELINY - ИЗ НИХ ЖИРНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ КИСЛОТЫ Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАҢҚЫРЫЛҒА АН МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ Г. - У НАСЫЩЕНІЙ ЖИРНОІ КИСЛОТА - OD TOGA ZASÍCENE MASNE KISELINE - دهنيہ شحميہ - مازھہ 1,5 g 0,5 g جرام CARBOIDRATI - GLUCIDES - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE - GLUCIDOS - CARBOHIDRATOS - UGLJIKOHIDRATI - SACHARIDY - УГЛЕВОДЫ Г. - КӨМІРСУТАР Г. - ВУГЛЕВОДИ - UGLJENIHIDRATI - كربوهيدرات 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 Г. - ОНЫҢ ІШІНДЕ ҚАНТ Г. - У ЦУКРИ - OD ŠEĆA ŠEĆERI - مازھہ 71 g 3,0 g جرام FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTAR - FIBRAS ALIMENTARES - VLAKNA - VLAKNINA - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА - Г. - ӘСІМДІК ТАЛШЫҚТАРЫ Г. - ХАРЧОВІ ВОЛОКНА - VLAKNA - ألياف PROTEINE - PROTEINES - PROTEIN - EIWESS - PROTEINAS - PROTEINAS - BJELANCEVINE - BILKOVINY - БЕЛКИ Г. - АҚУЫЗДАР Г. - БІЛКІ - PROTEINI - پروتئين 14 g 0 g جرام SALE - SEL - SALT - SALZ - SAL - SAL - SOL - SÖL - СОЛЬ Г. - ТҰЗ Г. - СІЛБ - SO - ملح 0 g جرام
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 51	Nom de l'article Gnocchis sardes	Code EAN 8007290350510	Code ITF (Code ITF) 18007290110517	Temps de cuisson 8
---------------------	-------------------------------------	---------------------------	---------------------------------------	--------------------

DÉTAILS DE LA PLAQUE DE TIRAGE

Type de pâtes (type de pâtes) pâtes courtes	Diametro esterno filo (diamètre du filetage extérieur)
Épaisseur des formes lisses (Spessore liscio) 1,25 + 0,15-0,05 mm	Longueur 7,50 +/- 3,00 mm
Spessore rigato (épaisseur des formes rayées) 1,50 + 0,15-0,05 mm	Largeur 15,50 +/- 0,50 mm

EMBALLAGE PRIMAIRE (emballage principal)

Bande de découpe (largeur du film cellophane) 825	Matériel d'emballage film polypropylène/PP + polyéthylène/PE
Pas de coupe (hauteur du film cellophane) Continu	Matériel interne film polyéthylène/PE
Poids spécifique 90 gr/m2	Matériel externe film polypropylène/PP
	Taille du paquet

EMBALLAGE SECONDAIRE

Code de la boîte 10CTS	Longueur 380 millimètres
Paquets par carton (pièces par boîte) 4	Largeur 300 millimètres
Poids brut 12 400 kg	Hauteur 260 millimètres
	Volume (volume) 0,02964 m3

PALLETIZZAZIONE STANDARD (palettisation standard)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

42

Nombre de couches 6

Cartons par couche 7

Hauteur de la plateforme (hauteur de la palette) 1710 mm

PALLETISATION GDO (palettisation au détail)

Cartons pour plateformes (caisses pour palettes)

28

Nombre de couches 4

Boîtes par couche

7

Hauteur de la plateforme (hauteur de la palette) 1190 mm

Photo Trafila (photographie de la plaque d'impression)



Immagine Pacco (photo du pack)



Specifiche tecniche articolo - Item technical specifications

N° Rev. (Review number)		Data Revisione (Review date):		
29		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)
51	Gnocchetti Sardi	8007290350510	18007290110517	8

DETTAGLIO TRAFILA (draw plate details)	
Tipologia pasta (pasta type)	Diametro esterno filo (external thread diameter)
pasta corta	
Spessore liscio (smooth shapes thickness)	Lunghezza (lenght)
1,25 +0,15 -0,05 mm	7,50 +/- 3,00 mm
Spessore rigato (striped shapes thickness)	Larghezza (width)
1,50 +0,15 -0,05 mm	15,50 +/- 0,50 mm

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

IMBALLO SECONDARIO (secondary packaging)	
Codice cartone (box code)	Lunghezza (lenght)
10CTS	380 mm
Pacchi per cartone (pieces per box)	Larghezza (width)
4	300 mm
Peso lordo (gross weight)	Altezza (height)
12,400 kg	260 mm
	Volume (volume)
	0,02964 m3

PALLETIZZAZIONE STANDARD
(standard palletization)

Cartoni per pedana (boxes per pallet)

42

Numero strati (number of layers)

6

Cartoni per strato (boxes per layer)

7

Altezza pedana (pallet height)

1710 mm

PALLETIZZAZIONE GDO
(retail palletization)

Cartoni per pedana (boxes per pallet)

28

Numero strati (number of layers)

4

Cartoni per strato (boxes per layer)

7

Altezza pedana (pallet height)

1190 mm

Foto Trafila (draw plate picture)



Immagine Pacco (picture of the pack)

