

TECHNICAL SPECIFICATION

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

FETTUCCINE 96

Manufacturer:

Newlat Food S.p.A. – Via J.F.Kennedy, 16 – 42124 Reggio Emilia - Italy

Production plant:

Via Senese Aretina, 191 - 52037 Sansepolcro (AR) – Italy - Plant code 0850

Strada Provinciale Bosco 2° - Località Pezza Grande – 84025 Eboli (SA) Italy – Plant code: 1579

Products:

Durum wheat semolina pasta

Fettuccine 96 500 g e

Cooking time: 6 minutes

Dried pasta dimensions (mm)



Width of the wire (mm)	6.70+/-0.18
Thickness of the wire (mm)	0.95 +/-0.04

Ingredients:

Durum **wheat** semolina.

May contain **egg, soy** and **mustard**.

Origin of wheat: EU / no EU

Chemical characteristics:

Moisture	max 12,5%
Ash	max 0,90 % on d. m.
Proteins (Nx5.70)	min 10,5% on d.m.
Acidity	max 4.0 ml NaOH N/100g d.m.

Microbiological characteristics:

Total count:	max 10000 ufc/g
Staph. Aureus	max 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	max 100 ufc/g
Mould and yeast	max 100 ufc/g
Salmonella	absent /25g

Organoleptic characteristics:

Appearance: Vitreous

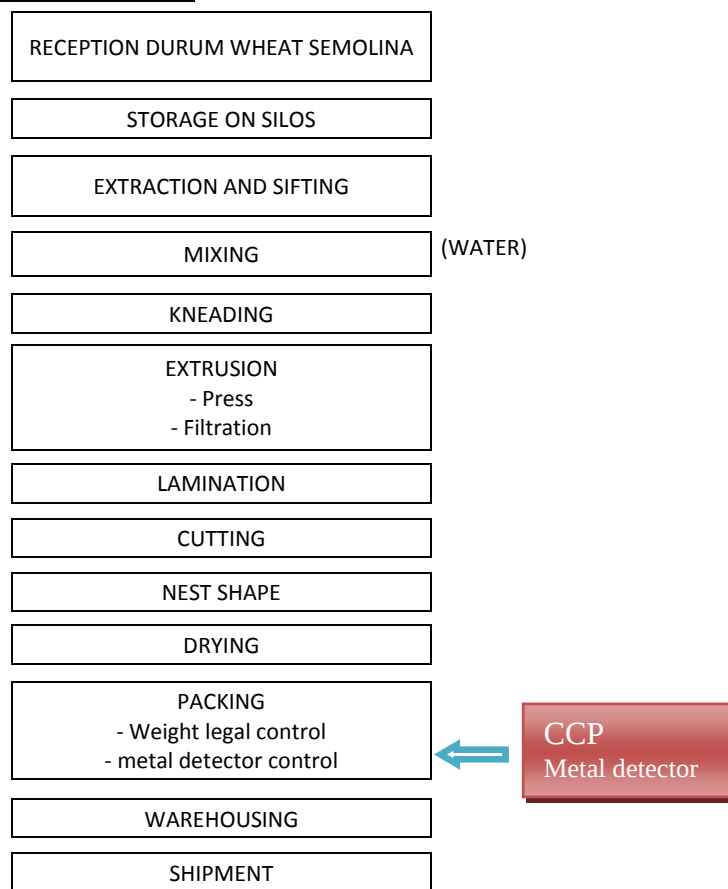
Odor: Typical of dry semolina pasta, absence of extraneous odors

Consistency: "Al dente": The fettuccine are elastic, not sticky after cooking

Nutritional averages values per 100g of product:

Energy:	1514 kJoule
	357 kcal
Fat:	1,4 g
of which saturates	0,3g
Carbohydrates:	72,0 g
of which sugars	3,1 g
Fibre	3,2 g
Proteins	12,5 g
Salt	<0.02 g

Manufacturing Flow Chart:



Packaging material:

Primary: Thermolealed double polypropylen flow pack with intermediate print (PP05)
 Secondary: Carton in corrugated cardboard (PAP20);
 Terziary: shrink film LDPE(04)); wooden pallet (FOR50); pallet label PAP(22).

GMOs:

It does not contain raw materials or genetically modified ingredients (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 and subsequent amendments).

Irradiation:

Product not subjected to treatment with ionizing radiation (Dir. CE n ° 2/1999, Dir. CE n ° 3/1999 and subsequent updates or additions, Legislative Decree N ° 94 of 30 January 2001).

Shelf-life and storage:

Best Before End: month of production + 36 months
Total Shelf Life 36 months (1080 days);
Residual shelf life on delivery to the customer: 24 months (720 days)
Storage: store in a cool and dry place.

Best Before End and Lot coding:

- Best Before End (month, year) expressed as: mm.yyyy
- Lot coding: 8 digit code - 4 digits identifying the production date, 4 digits identifying the Factory (+1 digit identifying the packing machine and 1 digit identifying the shift)

Legislation:

Produced in compliance with the following Italian/European Laws:

- n.580 (04/07/1967) and DPR n.187 (09/02/2001) and subsequent amendments and additions
 - n.283 (30/04/1962) and DPR n.327 (26/03/1980) and subsequent amendments and additions
 - Reg. (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 2073/2005 and subsequent amendments and additions.
- Pesticide residues consistent with EU Regulation 396/2005 and subsequent amendments and additions.
- Heavy metals. within legal limits (Reg. CE 1881/2006 and subsequent amendments, Reg. 1126/2007 and subsequent amendments).
- Mycotoxins within legal limits (Reg. CE 1881/2006 and subsequent amendments, Reg. 1126/2007 and subsequent amendments).

SPECIFICA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

FETTUCCHINE 96

Produttore:

Newlat Food S.p.A. – Via J.F.Kennedy, 16 – 42124 Reggio Emilia - Italia

Fabbrica:

Via Senese Aretina, 191 - 52037 Sansepolcro (AR) - Italia – Codice fabbrica 0850

Strada Provinciale Bosco 2° - Località Pezza Grande - 84025 Eboli (SA) Italia - Codice fabbrica: 1579

Prodotto:

Pasta di semola di grano duro

Fettuccine 96 500 g e

Tempo di cottura: 6 minuti

Dimensioni pasta essiccata (mm)



Larghezza del filo (mm)	6.70+/-0.18
Spessore del filo (mm)	0.95 +/-0.04

Ingredienti:

Semola di **grano** duro.

Può contenere **uovo**, **soia** e **senape**.

Origine grano: UE/noUE

Caratteristiche chimiche:

Umidità	max 12,5%
Ceneri	max 0,90 % sss.
Proteine (Nx5.70)	min 10,5% sss.
Acidità	max 4.0 ml NaOH N/100g sss.

Caratteristiche microbiologiche:

CMT :	max 10000 ufc/g
Staph. Aureo	max 100 ufc/g
Enterobatteri	max 100 ufc/g
Muffe e lieviti	max 100 ufc/g
Salmonella	assente /25g

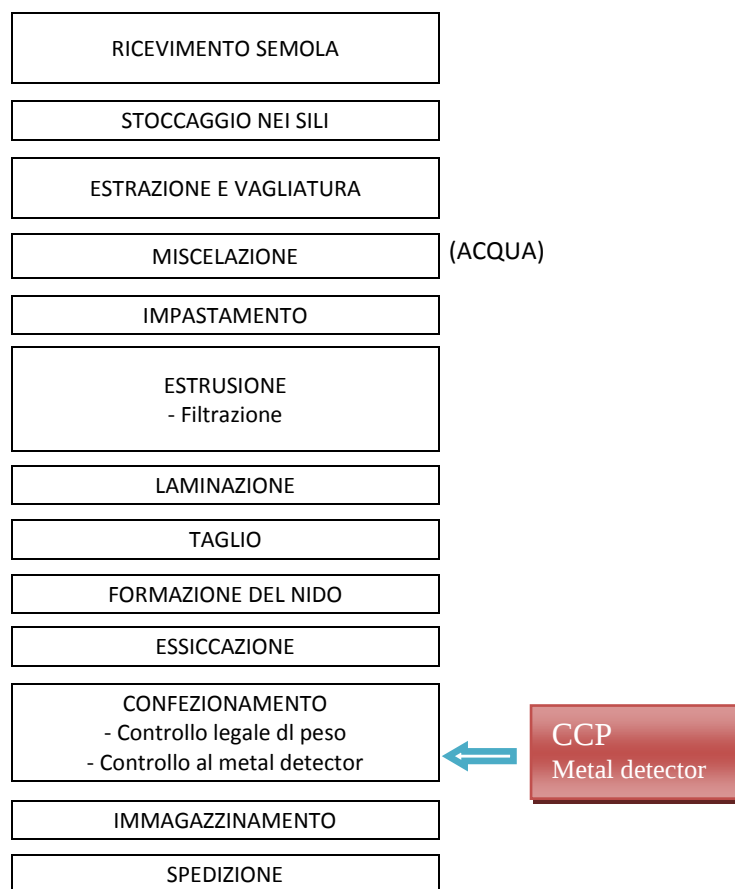
Caratteristiche organolettiche:

Aspetto:	Vitreo
Odore:	Tipico della pasta secca di semola, assenza di odori estranei
Consistenza:	“Al dente”: Elastiche non collose dopo cottura

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia:	1514 kJoule
	357 kcal
Grassi:	1,4 g
di cui ac. grassi saturi	0,3g
Carboidrati :	72,0 g
di cui zuccheri	3,1 g
Fibre	3,2 g
Proteine	12,5 g
Sale	<0.02 g

Diagramma di flusso



Materiali di confezionamento

Primario: Film termosaldato in doppio polipropilene con stampa intermedia (PP05)
 Seondario: Scatola in cartone ondulato (PAP20);
 Terziario: film termoretraibile LDPE(04)); pallet in legno (FOR50); etichetta pallet PAP(22).

OGM:

Non contiene materie prime o ingredienti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche) .

Irraggiamento:

Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti (Dir. CE n° 2/1999, Dir. CE n° 3/1999 e successivi aggiornamenti o integrazioni, D.Lgs N° 94 del 30 gennaio 2001).

Durabilità e stoccaggio:

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese di produzione + 36 mesi
Shelf Life totale 36 mesi (1080 gg);
Shelf life residua alla consegna presso il cliente: 24 mesi (720 gg)
Stoccaggio: Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore

Scadenza e codice lotto:

- Scadenza (mese, anno) espressa come: mm.aaaa
- Codice lotto ad 8 cifre - 4 cifre identificano la data di produzione, 4 cifre identificano la fabbrica (+1 cifra identifica la macchina confezionatrice e 1 cifra identifica il turno)

Legislazione:

Prodotto in conformità con la seguente legislazione Italiana ed Europea:

- n.580 (04/07/1967) and DPR n.187 (09/02/2001) e successive modifiche e integrazioni;
- n.283 (30/04/1962) and DPR n.327 (26/03/1980) e successive modifiche e integrazioni
- Reg. (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni.

Residui di pesticidi in conformità con il Regolamento EU 396/2005 e successive modifiche e integrazioni.

Metalli pesanti entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/2006 e succ. agg., Reg. 1126/2007 e succ. agg.).

Micotossine entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/2006 e succ. agg., Reg. 1126/2007 e succ. agg.)