



## SCHEDA TECNICA

### «Pasta di Semola di Grano duro al Caffè»



- 1) **DENOMINAZIONE TECNICA DEL PRODOTTO** Pasta di Semola di Grano duro al Caffè
- 2) **CODICE INTERNO DEL PRODOTTO** n.i.
- 3) **COMPOSIZIONE** Semola di **GRANO** duro di estrazione, 8% farina di caffè tostato, Acqua
- 4) **CARATTERISTICHE ANALITICHE DEL PRODOTTO FINITO**

#### 4.1 chimiche

	Valori max consentiti	Valori medi misurati
Umidità	12.5% max	10%
Ceneri su sostanza secca	0,86% max	0,80%
Proteine su sostanza secca	13%	13%
Farina di grano tenero	Assenza	Assenza

#### 4.2 microbiologiche

	Valori max consentiti	Valori medi misurati
Carica batterica mesofila totale	10 000UFC/g max	< 10UFC/g
Enobatteri totali	< 10 UFC/g max	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulosi positivi	< 100 UFC/g max	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g	Assente in 25 g
Muffe	100 UFC/g max	< 10 UFC/g
Lieviti	100 UFC/g max	< 10 UFC/g

#### 4.3 Valori nutrizionali espressi in riferimento normativo Reg CE 1169/2011

Valori medi per 100g	
Energia	1502 KJ - 355Kcal
Grassi	1,6 g
<i>di cui saturi</i>	0,54 g
Carboidrati	69,7 g
<i>di cui zuccheri</i>	3,2 g
Fibre	5,1 g
Proteine	13 g
Sale	0,0 g
Caffeina	95 mg
Ac Clorogenico	72 mg

- 5) **MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO**  
Accoppiato di Polipropilene coestruso 30+30 Micron
- 6) **SHELF-LIFE**  
36 mesi
- 7) **ALLERGENI**: Glutine
- 8) **PRODOTTO CON INGREDIENTI NON GENETICAMENTE MODIFICATI**

*"La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.r.l."* Viale S.Francesco, 30 80054 Gragnano (Na) - ITALY

Tel +39 081 8011487 Fax +39 081 8011530 P.Iva 05355241216

[www.lafabbricadellapasta.it](http://www.lafabbricadellapasta.it)

[www.lafabbricadellapastasenzaglutine.com](http://www.lafabbricadellapastasenzaglutine.com)