Sgambaro S.p.A.

silos
Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

sede legale e stabilimento
Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 20-DIC 16

Descrizione generale: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti di semola di grano duro e acqua.

Descrizione commerciale: Linea 113 Food Service BIO formati tradizionali di semola

Ingredienti: 100% semola di grano duro da agricoltura biologica, prodotta esclusivamente presso il molino Sgambaro

Origine della materia prima: 100% grano duro italiano da agricoltura biologica

Legislazione e Norme: Prodotto conforme ai Reg. CE N°834/07 e 889/08 (relativi al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all' indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari).

Organismo di controllo: ICEA (riconosciuto con il decreto MiPAF N° 91737 del 18.07.2002) IT BIO 006 E462

Additivi: Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura

Imballaggio: confezioni singole in film accoppiato di polietilene e polipropilene da 5kg

Modalità di trasporto: non refrigerato

Modalità di conservazione: teme l'umidità, conservare in luogo fresco e asciutto

Shelf life alla produzione (TMC): 36 mesi

Shelf life alla consegna (TMA): minimo 27 mesi

Modalità di preparazione: da consumarsi previa cottura in acqua bollente per il tempo indicato

Allergeni: contiene cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Ogm free: al momento attuale nel nostro Paese non è ammessa la coltivazione di grano OGM; escludendo quindi contaminazioni di grano proveniente dall'estero, che non utilizziamo nel nostro processo produttivo, garantiamo l'assenza di OGM nel prodotto.

LINEA	FORMATO	CODICE FORMATO	CODICE EAN	COTTURA AL DENTE
113	SPAGHETTI 5	11305	8009385113055	7 MIN
113	TEMPESTINA 13	11313	8009385113130	9 MIN
113	RISONE 17	11317	8009385113178	8 MIN
113	STELLINE 20	11320	8009385113208	8 MIN
113	CONCHIGLIETTE 22	11322	8009385113222	4 MIN
113	PENNETTE RIGATE 25	11325	8009385113253	9 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	GRAMIGNA 26	11326	8009385113260	8 MIN
113	GNOCCHETTI SARDI 27	11327	8009385113277	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)

MOLINO E PASTIFICIO SGAMBARO

Sgambaro S.p.A.

silos
Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

sede legale e stabilimento
Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 20-DIC 16

113	CORALLINI RIGATI 32	11332	8009385113321	10 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	PENNE PICCOLE R. 33	11333	8009385113338	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	PENNE MEDIE RIG. 36	11336	8009385113369	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	SEDANINI RIGATI 37	11337	8009385113376	9 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	NOCCIOLINE 39	11339	8009385113390	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	STORTINI RIGATI 40	11340	8009385113406	10 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	PIPE RIGATE 43	11343	8009385113437	9 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	SEDANI RIGATI 48	11348	8009385113482	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	TORTIGLIONI 49	11349	8009385113499	11 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	CELLENTANI 51	11351	8009385113512	6 MIN (DOPPIA COTTURA 3 MIN)
113	MEZZE MANICHE 58	11358	8009385113581	10 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	FUSILLI 59	11359	8009385113598	10 MIN (DOPPIA COTTURA 6 MIN)

Resa del prodotto:

PASTA CORTA	***PASTA LUNGA***
PASTA SECCA CRUDA 100g	*PASTA SECCA CRUDA 100g*
PASTA COTTA 190-205g	*PASTA COTTA 220-243g*

MOLINO E PASTIFICIO SGAMBARO

Sgambaro S.p.A.

silos
Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

sede legale e stabilimento
Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 20-DIC 16

Caratteristiche merceologiche:

Odore e sapori tipici	Assenza di rotture
Assenza di corpi e sostanze estranee	Assenza di infestazione da parassiti
Assenza di venature	

Parametro	Valore di riferimento
Umidità	12,5% max (DPR 187/2001)
Ceneri	0,90 % s.s. max (DPR 187/2001)
Proteine (N x 5,70)	12,5% min
Cellulosa	0,20% min - 0,45% max
Acidità	4 gradi max (DPR 187/2001)
Grano tenero	< 3% (DPR 187/2001)
Aflatossine B1-B2-G1-G2	Somma B-G < 4 μg/kg (Reg. 1881/06)
Ocratossina A	< 3 μg/kg (Reg. 1881/06)
Deossinivalenolo (DON)	< 250 μg/kg
Pesticidi	Reg. 396/05 e s.m.i. e D.M. 27 agosto 2004 e s.m.i.
Cadmio (Cd)	< 0,10 mg/kg
Piombo (Pb)	< 0,20 mg/kg (Reg. 1881/06)

Analisi microbiologiche:

Parametro	Valore di riferimento
Carica batterica totale	max. 100.000 UFC/g
Lieviti	max. 100 UFC/g
Muffe	max. 100 UFC/g
Coliformi	max. 100 UFC/g
E. coli	<10 MPN/1g
Stafilococco aureo	max. 50 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g

MOLINO E PASTIFICIO SGAMBARO

Sgambaro S.p.A.

silos
Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

sede legale e stabilimento
Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 20-DIC 16

Valori nutrizionali per 100g di prodotto secco:

Valore energetico	1.512 kJ (357 kcal)
Proteine	12,5 g
Carboidrati (di cui zuccheri)	71,5 g (1,4g)
Grassi (di cui saturi)	1,5 g (0,2g)

Fibre	3,5 g
Sale	0,003 g

Caratteristiche organolettiche e fisiche:

Aspetto omogeneo, secondo le caratteristiche del formato prefissato
Dimensioni variabili a seconda del formato
Colore paglierino-uniforme
Odore neutro e sapore gradevole