

PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Durum wheat semolina pasta

Referenza: **FUSILLI**

Item

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL DATA

| | |
|---|--|
| Peso medio <i>Average weight</i> | 2,4 g (pz) - tolleranza +/- 5% <i>2,4 g (pc) - tolerance +/-5%</i> |
| Dimensioni (pz) <i>Size (pc)</i> | Forma tipica di 40mm di lunghezza; diametro 12mm - tolleranza +/- 5% <i>Typical shape: length of 40mm; diameter of 12mm - tolerance +/- 5%</i> |
| Ingredienti <i>Ingredients</i> | Semola di grano duro, acqua <i>Durum wheat semolina, water</i> |
| Paese di coltivazione del grano <i>Wheat cultivation country</i> | Italia - regione Marche <i>Italy - Marche region</i> |
| Paese di molitura del grano <i>Wheat milling country</i> | Italia - regione Marche <i>Italy - Marche region</i> |
| Varietà del grano <i>Wheat variety</i> | Maestà, Nazareno, Nonno Mariano. Ulteriori approfondimenti disponibili nel "Bollettino del raccolto" caricato annualmente in www.pastamancini.com <i>Maestà, Nazareno, Nonno Mariano. Additional insights available in the "Harvest Bulletin", uploaded annually at www.pastamancini.com.</i> |
| Allergeni <i>Allergens</i> | Glutine da cereali <i>Wheat / Gluten</i> |
| Durabilità <i>Shelf Life:</i> | 36 mesi dalla data di produzione nelle modalità di conservazione indicate <i>36 months since production date, like the following storage modality.</i> |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

| | |
|-------------------------------|--|
| Odore <i>Smell</i> | Tipico, ma non comune con prevalenza odore della semola <i>Pronounced smell of wheat</i> |
| Sapore <i>Taste</i> | Gradevole, tipico ma non comune con prevalenza sapore della nota della semola <i>Prevalence of wheat taste</i> |
| Colore <i>Colour</i> | Giallo tenue <i>Pale yellow</i> |
| Consistenza <i>Texture</i> | Tipica; accentuata la sensazione della "nervatura" della pasta, buona la tenuta della cottura <i>Pronounced and homogeneous consistency and good ability to keep the "al dente" feature after cooking</i> |

PROCESSO DI ESSICCAZIONE / DRYING PROCESS

| | |
|--|---|
| | Essiccazione statica alla temperatura min. 36°C e max 55°C per 22 ore <i>Static drying at min. temperature of 36 °C and max 55 °C for 22 hours</i> |
|--|---|

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO - PACKAGING TYPE

| Formato <i>Size</i> | Materiale <i>Material</i> | Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i> Peso (g) <i>Weight (g)</i> | Codice EAN <i>EAN code</i> |
|---------------------------------|--|--|-------------------------------|
| 500 g | Busta in carta riciclabile <i>Recyclable paper bag</i> | 120 * 65 * h 310 22 | 8033712790756 |
| 1000 g | Busta in carta riciclabile <i>Recyclable paper bag</i> | 140 * 80 * h 370 38 | 8033712790558 |
| 3000 g <i>(for USA only)</i> | Busta in plastica riciclabile <i>Recyclable plastic bag</i> | 290 * 130 * h 580 44 | 8033712790879 |

TIPOLOGIA DI IMBALLAGGIO ESTERNO - EXTERNAL PACKAGING TYPE

| Formato <i>Size</i> | Quantità buste per cartone <i>Number of bags for each carton</i> | Materiale <i>Material</i> | Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i> Peso (g) <i>Weight (g)</i> | Codice EAN <i>EAN code</i> |
|---------------------------------|---|---|--|-------------------------------|
| 500 g | 12 | Cartone riciclabile <i>Recyclable carton box</i> | 390 * 265 * h 340 656 | 8033712791142 |
| 1000 g | 6 | Cartone riciclabile <i>Recyclable carton box</i> | 395 * 300 * h 300 594 | 8033712792064 |
| 3000 g <i>(for USA only)</i> | 2 | Cartone riciclabile <i>Recyclable carton box</i> | 395 * 295 * h 229 630 | 8033712792279 |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO / STORAGE AND TRASPORTATION CONDITIONS

| | |
|--|---|
| | <p>Conservare in luogo fresco ed asciutto. La confezione una volta aperta va conservata al riparo di umidità e fonti di calore. In dettaglio: si consiglia di conservare la pasta all'interno del proprio imballo in luogo fresco ed asciutto, non esposta a fonti di calore.</p> <p><i>Store in a cool, dry place. Keep the pack away from heat sources once opened. It is recommended to store the product within its packaging in a cool, dry place, not exposed to direct heat.</i></p> |
|--|---|

MODALITA' DI UTILIZZO / HOW TO USE

| | |
|--|--|
| | <p>Consumo previa cottura in acqua bollente leggermente salata per 8 - 10 minuti; condimento a piacimento</p> <p><i>Cook in lightly salted boiling water for 8 - 10 minutes; seasoning to taste.</i></p> |
|--|--|

CONSUMATORI FINALI - DESTINAZIONE D'USO / END CONSUMERS - INTENDED USE

| | |
|--|--|
| | <p>Anche bambini ed anziani ad eccezione degli individui allergici o intolleranti al Glutine o sottoposti a particolari regimi alimentari.</p> <p><i>Also suitable for children and elderly people except for individuals with wheat or gluten allergy or intolerance or with specific dietary requirements.</i></p> |
|--|--|

CONSIDERAZIONI SULL'USO IMPROPRIO / CONSIDERATIONS ON MISUSE

Non lasciare il prodotto per lunghi periodi di tempo a libero contatto con l'aria in quanto tende a variare i propri parametri di umidità con conseguente variazione di parte delle caratteristiche organolettiche. Non prolungare la cottura oltre il tempo indicato altrimenti il prodotto potrebbe variare la propria tipica consistenza.

Do not leave the product open for long periods of time in direct contact with air as it can change its moisture parameters and its organoleptic characteristics. Do not continue cooking beyond the indicated time, otherwise the product may change its typical texture.

TRACCIABILITA' / TRACEABILITY

Nella busta è riportato il numero di Lotto che permette di individuare, utilizzando il sistema di tracciabilità interno, le diverse movimentazioni del prodotto relative a molitura della semola, lavorazione e stoccaggio. Le informazioni dettagliate, salvate anche in blockchain, sono accessibili al consumatore scansionando il QR Code anch'esso riportato sulla confezione.

A batch number is printed on every bag. This batch number, using the internal traceability system, allows us to identify the different movements for each product relating to milling of the semolina, processing and storage. Further detailed information, also saved in blockchain, is available to the consumer by scanning the QR Code on the package.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

In funzione di un elevato standard qualitativo ed a seguito di una politica aziendale legata alla genuinità della produzione aziendale, l'Azienda Agricola Mancini NON UTILIZZA OGM o suoi derivati all'interno dei propri processi produttivi.

In order to guarantee a high quality standard of our product and due to a corporate policy radically based on genuine products' production, Azienda Agricola Mancini DOES NOT USE GMO or its derivative products in any processing.

VALORI NUTRIZIONALI RANGE DI RIFERIMENTO (per 100g di prodotto) – NUTRITIONAL VALUES RANGE (for 100g of product)

| | |
|---|---------------------------------|
| Energia - <i>Energy</i> | 1450 ÷ 1800 kJ (345 ÷ 428 kcal) |
| Grassi - <i>Fat</i> Di cui Acidi grassi saturi - <i>of which Saturated fat</i> | 1,1 ÷ 1,5 g 0,22 ÷ 0,3 g |
| Carboidrati - <i>Carbohydrate</i> di cui Zuccheri - <i>of which sugars</i> | 68 ÷ 75 g 1,9 ÷ 5 g |
| Fibre - <i>Fibre</i> | 2,5 ÷ 3,9 g |
| Proteine - <i>Protein</i> | 13,4 ÷ 15 g |
| Sale - <i>Salt</i> | 0,01 ÷ 0,002 g |
| Vitamina D - <i>D vitamin</i> | < 1 µg |
| Vitamina A - <i>A vitamin</i> | < 10 µg |
| Vitamina C - <i>C vitamin</i> | < 1 mg |
| Calcio come CA - <i>Calcium as CA</i> | 22 mg |
| Potassio come K - <i>Potassium as K</i> | 190 mg |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE / CHEMICAL, PHYSICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Entro gli standard di sicurezza igienico sanitaria (il prodotto rispetta le esigenze della Normativa Italiana e Comunitaria in materia alimentare; la produzione avviene in uno stabilimento in linea con le Norme previste dal Regolamento CE n°852/2004).

Within the sanitary safety standards (the product meets the requirements of the Italian and Community legislation on foodstuffs, the production takes place in an accredited establishment and in line with the Standards established by EC Regulation No. 852/2004).

| | |
|--|---|
| Umidità - <i>Humidity</i> | Max 12,5 % |
| Ceneri - <i>Ash</i> | Max 0,90% s.s. |
| Acidità - <i>Acidity</i> | Max 4° s.s. |
| Conta delle colonie a 30°C - <i>Colonial counts at 30° C</i> | Max 100000 ufc/g |
| Conta Stafilococchi coagulasi positivi - <i>Coagulase positive Staphylococcus counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Conta Muffe - <i>Moulds counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Conta Lieviti - <i>Yeast counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Conta Escherichia coli beta - <i>Escherichia coli beta counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Conta Coliformi presunti - <i>Alleged Coliforms counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Conta Enterobacteriaceae - <i>Enterobacteriaceae counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Conta Bacillus Cereus presunto a 30°C - <i>Bacillus Cereus presument at 30°C counts</i> | Max 100 ufc/g |
| Clostridium perfringens - <i>Clostridium perfringens</i> | Max 100 ufc/g |
| Ricerca Listeria monocytogenes - <i>Research Listeria monocytogenes</i> | Assente / <i>Absent on 25g</i> |
| Enterotossina Stafilococcica - <i>Staphylococcal Enterotoxin</i> | Non rilevabile / <i>Not detectable on 25g</i> |
| Ricerca Salmonella - <i>Salmonella research</i> | Assente / <i>Absent on 25g</i> |

IMMAGINE DEL PRODOTTO / PRODUCT PICTURE



SCHEMA TECNICA

| Natura della Modifica <i>Version update reason</i> | Redazione <i>Drafting</i> | Riesame <i>Review</i> | Approvazione <i>Approval</i> |
|---|---|---|---|
| Aggiornamento <i>Updating</i> | Resp. Sicurezza alimentare. <i>Food Safety Manager</i> | Resp. Sicurezza alimentare. <i>Food Safety Manager</i> | Direttore Generale. <i>General Manager</i> |
| | Coriolani Danilo | Coriolani Danilo | Mancini Massimo |