

	DOCUMENTO	Allegato 1 MSA	Ed. 1	Rev. 2
	Scheda tecnica		25/02/2021	
			Pagina 1 di 1	

Denominazione prodotto	Pasta di semola di grano duro 'PASTA DI GRAGNANO IGP ' (conforme al DPR 187/2001)	
Ingredienti	Semola di grano duro e acqua	
Provenienza degli ingredienti	Semola: paese di molitura: Italia paese di provenienza del grano: ITALIA	
Allergeni	Grano (Reg UE1169/11 Allegato II). La componente proteica, in particolare il glutine, potrebbe causare reazioni allergiche nelle persone ipersensibili (celiaci) Può CONTENERE TRACCE DI SOIA e SENAPE	
OGM	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)	
Shelf life	36 mesi massimo	
Caratteristiche chimico-fisiche		
Umidità	Max 12,5%	
Aw	0,55	
Ceneri (% su s.s.)	Max 0.86	
Carboidrati	70 – 75%	
Grassi totali	1 – 2%	
Colesterolo	0%	
Proteine (N x 6,25)	13 %	
Sale	0%	
Fibre	2,5 - 4 %	
Grano tenero	Max 3%	
Limiti microbiologici (linee guida)		
Carica batterica mesofila aerobia totale	Max 10.000 Ufc/g	
Enterobatteri totali	Max 10 Ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	Max 100 UFC /g	
Salmonella	Assente in 25g	
Muffe e lieviti	Max 100 Ufc/g	
Contaminanti		
Residui di pesticidi e fitofarmaci (antiparassitari)	Regolamento CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari	
Aflatossina B1+ B2+G1 +G2	Max 4 ppb (reg. CE 1881/06)	
Aflatossina B1	Max 2 ppb (reg. CE 1881/06)	
Ocratossina A	Max 3 ppb (reg. CE 1881/06)	
Zearalenone	Max 75 µg/kg (reg. CE 1881/06)	
Deossinivalenolo	Max 750 µg/kg (reg. CE 1881/06)	
Metalli pesanti (piombo e cadmio)	Piombo max 0,2 mg/kg - Cadmio max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06)	
Contaminazioni particellari	Assenti	
Tracce di lubrificanti	Assenti	
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti	
Informazioni nutrizionali	Valori medi per 100 g di prodotto	% dell' Assunzioni di Riferimento (NRV) per 100g Reg. CE 1169/11 All. XIII PARTE B
Valore energetico	356 Kcal (1509 Kj)	18%
Grassi	1,36 g	2%
di cui saturi	0,2 g	1%
Carboidrati	70,18 g	27%
di cui zuccheri	3,6 g	4%
Fibre	3,2 g	13%
Proteine	13,5 g	27%
Sale	0,002 g	0%
Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal). Grassi totali 70g, grassi saturi 20g, carboidrati 260g, zuccheri 90g, proteine 50g e sale 6g		
Caratteristiche organolettiche di presentazione		
Aspetto	Ruvido per le trafilature in bronzo	
Sapore	Gradevole	
Odore	Gradevole	
Tenuta alla cottura	Buona, con aumento peso buono, sedimento basso, nerbo buono e collosità nei limiti	
Aumento peso	Buono	
Sedimento	Basso	
Nerbo	Buono	
Collosità	Nei limiti	
Consumatori sensibili	Soggetti celiaci	
Destinazione d'uso	Prodotto destinato a fabbricanti, distributori e consumatori Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento	
Modalità d'uso	Cottura in acqua bollente salata per 7-15 minuti a seconda del formato	
Modalità di conservazione	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti)	

	DOCUMENTO	Allegato 1 MSA	Ed. 1	Rev. 2
	Scheda tecnica		25/02/2021	
			Pagina 2 di 1	
Potenziati rischi legati ad uso improprio	Possibile sviluppo d'infestanti e/o muffe a causa di una conservazione del pacchetto non ben chiuso e/o a temperatura elevata. Il prodotto non può essere consumato crudo ma solo dopo cottura			
Trasporto	Automezzi/container rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004)			
Imballaggio/ Packaging				
Confezione primaria	Film plastico in polipropilene stampato e accoppiato - PP5 Astuccio in cartoncino - PAP21			
Confezione secondaria	Cappellotti in cartoncino, occhielli, etichette e cartone ondulato			
Certificazioni				
Indicazione Geografica Protetta	L'I.G.P. garantisce la provenienza e la qualità del prodotto e testimonia la secolare tradizione della produzione gragnanese. L'indicazione Geografica Protetta è una certificazione riconosciuta dalla comunità europea il cui obiettivo principale è tutelare il consumatore da contraffazioni ed abusi certificando la qualità del prodotto ed il legame con il territorio.			
 				
	La norma UNI EN ISO 22000 è uno standard applicato su base volontaria dagli operatori del settore alimentare al fine di armonizzare gli standard (nazionali e internazionali) preesistenti in materia di sicurezza alimentare e analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)			
	Sistema di rintracciabilità implementato a livello aziendale che consente di rintracciare le informazioni dal prodotto finito alle materie prime e ai relativi fornitori e viceversa attraverso le diverse fasi di lavorazione (ricevimento e stoccaggio materie prime, lavorazione, confezionamento, trasporto) compresi i relativi controlli			

Gragnano 06/11/2025

Filomena Sorrentino
Resp.Qualità