

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL SPECIFICATIONS



Linea Prodotto (Product Line) Linea Biologica

Marchio (Brand) Granoro Biologica 3kg

Denominazione commerciale (Commercial name) Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

| Ingredienti (Ingredients) | Informazioni nutrizionali (Nutritional information) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--------|----------------|---------------------|--|---|----------------|--|---|-----------------|--|-------------------------|-------|--|--------------------|--------|--|-------------|-------|--|
| <p>Semola di grano duro biologica / Organic Durum Wheat semolina</p> <p>Origine materia prima/Raw material origin: 100% Italia/ Italy</p> <p>Il prodotto non contiene OGM/ The product don't contains GMO</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="911 584 1362 685">DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE medi per 100g</th> <th data-bbox="1294 607 1348 629">Valori</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="911 696 1219 757">Energia/Energy</td> <td colspan="2" data-bbox="1219 696 1362 757">1495 kJ 353 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 757 1219 853">Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids</td> <td colspan="2" data-bbox="1219 757 1362 853">1,6 g 0,4 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 853 1219 920">Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri /of which sugar</td> <td colspan="2" data-bbox="1219 853 1362 920">71,0 g 3,6 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 920 1219 954">Fibra Alimentare/ fibre</td> <td colspan="2" data-bbox="1219 920 1362 954">3,1 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 954 1219 987">Proteine / Protein</td> <td colspan="2" data-bbox="1219 954 1362 987">12,0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 987 1219 1021">Sale / Salt</td> <td colspan="2" data-bbox="1219 987 1362 1021">0,0 g</td> </tr> </tbody> </table> | DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE medi per 100g | | Valori | Energia/Energy | 1495 kJ 353 kcal | | Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids | 1,6 g 0,4 g | | Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri /of which sugar | 71,0 g 3,6 g | | Fibra Alimentare/ fibre | 3,1 g | | Proteine / Protein | 12,0 g | | Sale / Salt | 0,0 g | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE medi per 100g | | Valori | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energia/Energy | 1495 kJ 353 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids | 1,6 g 0,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri /of which sugar | 71,0 g 3,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra Alimentare/ fibre | 3,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine / Protein | 12,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale / Salt | 0,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Vita residua (Minimum guaranteed life)</p> <p>365 giorni/day</p> | <p>Termine di conservazione (Shelf life)</p> <p>3 anni/years</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Allergeni (Allergens)</p> <p>Grano (Glutine); Wheat (Gluten). Può contenere tracce di senape/It may contain traces of mustard</p> | <p>Modalità di conservazione(Storage conditions)</p> <p>Conservare in ambiente asciutto e fresco privo di fonti infestanti/Store in a cool dry place. Keep away from infesting compounds</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Tipologia confezione (Packaging information)</p> <p>confezione a cuscino in polipropilene e polietilene stampa interna/ pillow shape coupled PP-PE , internal print</p> | <p>Tipologia imballo secondario (Secondary packaging)</p> <p>scatola americana in cartone riciclato /american box made from recycled cardboard</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Conformazioni disponibili(available packagings) 4 x 3 kg</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Diagramma produttivo (Production Flow-chart)

Production Flow-chart summary with control point - Sintesi diagramma produttivo e controlli

Manufacturing Process Flow Diagram: Durum Wheat semolina Pasta, Pasta with other ingredients

Diagramma di flusso del processo di produzione: Pasta di semola di grano duro, Paste speciali con altri ingredienti

| Process Flow/Flusso di processo | Production Controls/ controlli produttivi | Quality Controls/Controlli di qualità |
|--|--|--|
| Receiving raw materials/ricevimento materie prime (OPRP 1= receiving raw materials/ ricevimento materie prime) | humidity/umidità gluten content/contenuto in glutine protein content/ contenuto in proteine colours/colore | 1. visual inspection of tanker/ ispezione visiva della cisterna 2. absence of pest/assenza di parassiti 3. cleanliness/pulizia 4. DON screening (for batches)/ analisi DON (per lotto) |
| Semolina sieves/ setacciatura della semola (OPRP 2 = sieving semolina/setacciatura della semola) | 1. control of nets/ controllo dei filtri (mesh size on the sieve: 600 microns)/ (dimensione delle maglie sul setaccio: 600 micron). | 1. integrity of nets (weekly) / controllo di integrità dei setacci 2. cleanliness/pulizia |
| Mixing semolina and water and other ingredients/ miscelazione semola, acqua e altri ingredienti | Control of mixing machine/ controllo control of dough, controllo dell'impasto control of umidity /controllo dell'umidità | Standard for Drinkable Water set by Council Directive 98/83/EC of 03.11.1998 on the quality of water intended for human consumption (implemented in Italy by D. Lgs. n. 31 of 02.02.2001)/ Standard per Acqua Potabile stabilita dalla Direttiva 98/83/EC del Consiglio del 03.11.1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (recepita in Italia dal D. Lgs. n. 31 del 02.02.2001) |
| Extrusion/estrusione | 1. pressure/pressione 2. controll of cutting pasta/controllo del taglio della pasta | |
| Drying process/ essiccazione | 1. temperature/temperatura 2. relative humidity/umidità relativa 3. humidity of product at the end of process/umidità del prodotto a fine processo | 1. cut/taglio 2. visual inspection of product/ispezione visiva del prodotto |
| Weighing and packing/ pesatura e imballaggio | 1. weighing control/controllo peso 2. control of printing 'best before' date and lot code/controllo della stampa del TMC, data e lotto | |
| Metal checking/ rilevamento metalli (CCP= metal detection)/(CCP=presenza metalli) | | 1. sensitivity and memory test of the search-head (metal detector for both ferrous metals and non ferrous metals): Ferrous: from 1,2 mm to 2,2 mm; / Ferroso: da 1,2 mm a 2,2 mm. 2. metal fragments found are collected and registered/I frammenti metallici trovati vengono raccolti e registrati |
| Packages in carton-boxes/ confezionamento in cartoni | 1. weighing control/controllo peso 2. carton-box closing /chiusura cartoni | |
| Storage for end using/ stoccaggio prodotti finiti | 1. FIFO | |

rev 01/02/2020

Pastificio A. Mastromauro - Granoro srl

Caratteristiche Chimiche\Chemical Characteristics

| | |
|---|--|
| Umidità/ Moisture (%) | max 12.50 |
| Proteine/protein- N x 5.70 (% s.s / % d.m) | min 10.50 |
| Ceneri/ Ashes (% s.s.) | max 0.90 |
| Acidità/Acidity (grades) | max 4 |
| Filth-test (frammenti di insetto/fragments of insect) | 50/50g |
| Filth-test (peli di roditore/rodent hair) | assenti/absent |
| Metalli pesanti / Heavy metal - Pb | max 0.2 ppm |
| Metalli pesanti / Heavy metal - Cd | max 0.18 ppm |
| Aflatossina B1/Aflatoxin B1 | max 2 ppb |
| Aflatossine totali/ Total Aflatoxin | max 4 ppb |
| Ocratossina / Ocratoxin | max 3 ppb |
| DON /Deoxinivalenol | max 750 ppb |
| Zearalenone/ Zearalenon | max 75 ppb |
| Pesticidi / Pesticides | Limiti secondo il reg CEE 834/2007 e successive modifiche/ MLR set by Regulation (EC) 834/2007 with amendments and additions |

Caratteristiche Microbiologiche\Microbiological Characteristics

| | |
|---|---|
| CBT (mesofila a 32°C)/Total Plate Count (32°C). | <10,000 UFC/g su 3 u.c. ; <1,000,000 UFC/g su 2 u.c |
| Lieviti e muffe/Yeast and mould | <1000 UFC/g |
| Coliformi totali/Total Coliforms | <100 UFC/g |
| Escherichia coli | <10 UFC/g |
| Staphilococcus aureus | <100 UFC/g su 3u.c; <1000 UFC/g su 2 uc |
| Bacillus Cereus (presunto) | <100 UFC/g |

REV.n° 13

Data 01/09/2021 15:56:31

Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl

| | | |
|--|--|--------------------------|
|  | Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS | ST-LEO500-COP2 |
| | ILTA ALIMENTARE SPA Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia | Rev 02 Del 17-07-2019 |
| TITOLO: ORZO PERLATO BIOLOGICO NXC – ORGANIC PEARL BARLEY NXC | | Pag. 1 di 2 |

| DEFINIZIONE PRODOTTO <i>Product Definition</i> |
|---|
| Prodotto ottenuto da semi di cereali vestiti, aventi la caratteristica forma ovoidale, appiattita dal colore biancastro. Il cereale (<i>Hordeum vulgare</i>) viene selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. |
| <i>Product obtained from grain cereal seeds, having the characteristic ovoid shape, flattened by whitish color. Cereal (Hordeum vulgare) are selected from the last harvest available from qualified suppliers and subjected to careful cleaning before being packaged.</i> |

| | | |
|---|--------|----------|
| ORIGINE <i>Origin</i> | ITALIA | |
| AREA / REGIONE <i>Area / Region</i> | | |
| CODICE PRODOTTO <i>Product code</i> | OCBA01 | |
| CODICE ARTICOLO <i>Article code</i> | 1000 g | OO101LD1 |

FORMULAZIONE FORMULA

| Ingredienti <i>Ingredients</i> | % ingredienti alla preparazione <i>% ingredients during preparation</i> | Conservazione <i>Conservation</i> |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Orzo perlato <i>Pearl barley</i> | 100 | \ |

ETICHETTA PRODOTTO PRODUCT LABEL

| | |
|---|--|
| Denominazione di vendita <i>Sales denomination</i> | Orzo perlato biologico <i>Organic pearl barley</i> |
| Peso <i>Weight</i> | ◇ 1000 g |
| Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i> | Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. <i>Keep the product in a cool and dry place, away from source of heat and light</i> |
| Data di Scadenza <i>Expiry date</i> | 546 giorni (18 mesi) dalla data di confezionamento <i>546 days (18 months) from production date</i> |

ETICHETTA NUTRIZIONALE NUTRITIONAL LABEL

| Valori Medi <i>Average Data</i> | Per 100 g di prodotto <i>For 100g of product</i> |
|--|---|
| Energia kJ <i>Energy value Kj</i> | 1383 |
| Energia J <i>Energy value Kj</i> | 329 |
| Grassi <i>Fats</i> | 1,1 |
| Di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i> | 0,3 |
| Carboidrati <i>Carbohydrate</i> | 64 |
| Di cui Zuccheri <i>of which sugar</i> | 0,6 |
| Fibre <i>Total dietary fibre</i> | 13 |
| Proteine <i>Proteins</i> | 7,5 |
| Sale <i>salt</i> | 0,02 |

PARAMETRI ACCETTABILITA' DEL PRODOTTO CRITERIA OF PRODUCT ACCEPTABILITY

| | |
|--|---|
| Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i> | Tipico di legume essiccato, assenza di odori di ammuffito o di ossidato; <i>The smell is typical of dried pulses, no mold or oxidized odors;</i> |
|--|---|

| | |
|--|---------------------------------|
| Tempo di cottura <i>Cooking Time</i> | 30-35 min. <i>30-35 min.</i> |
|--|---------------------------------|

| Parametri <i>Parameter</i> | U.M. <i>Unit</i> | Limite <i>Limit</i> |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Calibro <i>Caliber</i> | Semi/100g <i>Seeds/100g</i> | na |

Impurità Impurity

| Parametri <i>Parameters</i> | U.M. <i>Unit</i> | Descrizione <i>Description</i> | Limite <i>Limit</i> |
|---|-----------------------|--|------------------------|
| M.V.E <i>E.V.M.</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Residui vegetali edibili <i>Edible vegetable materials</i> | ≤0,1 |
| Impurità Minerali <i>Mineral Foreign materials</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Sostanze come terra che non si sciolgono facilmente in acqua <i>Substance as a earth which can be dissolved on water.</i> | ≤0,1 |
| Corpi Estranei <i>Foreign materials</i> | Num/kg | Presenza di legno, vetro, sassi, metalli e qualsiasi materiale che possa pregiudicare la sicurezza alimentare; <i>Presence of wood, glass, stones metal pieces and every material may be danger for food safety.</i> | assente |
| Semi estranei <i>Foreign Seeds</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Semi contrastanti per colore, forma, dimensione <i>Contrasting seed different in colour, shape, size</i> | ≤0,2 |

| | | |
|--|---|--------------------------|
|  | Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS | ST-LEO500-COP2 |
| | <i>ILTA ALIMENTARE SPA</i> <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i> | Rev 02 Del 17-07-2019 |
| TITOLO: ORZO PERLATO BIOLOGICO NXC – ORGANIC PEARL BARLEY NXC | | Pag. 2 di 2 |

Semi danneggiati Damaged seeds

| Parametri <i>Parameters</i> | U.M. | Descrizione <i>Description</i> | Limite <i>Limit</i> |
|---|-----------------------|---|------------------------|
| Gravemente danneggiati <i>Heavy damage</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Presenza di semi ammuffiti, germogliati, marci, immaturi. Presenza di semi fortemente macchiati (in cui la superficie ricoperta supera almeno di 1 terzo la superficie del seme). <i>Presence of mouldy, rotten, prouted seeds. Heavy stained seeds (with the spot above 1/3 of the bean surface);</i> | ≤0,2 |
| Leggermente danneggiati <i>Slightly damage</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Presenza di semi leggermente macchiati, fitopatie, raggrinziti; <i>Seeds slightly stained, discoloured seeds, plant diseases, shrivelled;</i> | ≤1 |
| Grani rotti <i>Broken seeds</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Presenza di grani rotti e/o splittati; <i>Presence of Broken and/or split seeds;</i> | ≤3 |
| Semi vestiti <i>Coated seeds</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | Presenza di grani vestiti <i>Presence of coated seeds</i> | ≤0,5 |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

| Elenco List | U.M. | Limite Limit | Elenco List | U.M. | Limite Limit |
|---|--------------------|--------------|----------------------------------|------|--------------|
| Umidità <i>Moisture</i> | % P/P <i>(w/w)</i> | ≤ 13 | Ocratossina A <i>Ocratoxin A</i> | ppb | < 3 |
| Aflatossine b1 <i>Aflatoxin B1</i> | ppb | < 2 | Piombo <i>Lead</i> | ppm | <0,2 |
| Aflatossine <i>Aflatoxins B1+B2+G1+G2</i> | ppb | < 4 | Cadmio <i>Cadmium</i> | ppm | < 0,05 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

| Elenco List | U.M. | Limite Limit | Elenco List | U.M. | Limite Limit |
|--|-------|-----------------------|------------------------------|-------|-----------------------|
| Conta microbica totale <i>Aerobic colony count</i> | ufc/g | <100.000 | Lieviti <i>Yeasts</i> | ufc/g | <1.000 |
| Coliformi totali <i>Total coliforms</i> | ufc/g | <100 | Muffe <i>Moulds</i> | ufc/g | <1.000 |
| E. Coli <i>E.coli</i> | ufc/g | Assente <i>Absent</i> | Salmonella <i>Salmonella</i> | /25g | Assente <i>Absent</i> |

ALLERGENI ALLERGENS

| PARAMETRI <i>Parameters</i> | Presenza come ingrediente SI/NO <i>Present as an ingredient YES/NO</i> | Presenza da contaminazione crociata SI/NO <i>Present as a cross-contamination YES/NO</i> |
|--|--|--|
| Presenza di cereali contenente glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and derivatives</i> | SI YES | NO |
| Presenza di uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di crostacei <i>Shellfish and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products containing milk</i> | NO | NO |
| Presenza di frutta a guscio <i>Nuts</i> | NO | NO |
| Presenza di sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery, products containing celery</i> | NO | NO |
| Presenza di senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesami seeds and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphites</i> | NO | NO |
| Presenza di lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupins and derivatives</i> | NO | NO |
| Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i> | NO | NO |

CONTAMINANTI CONTAMINANTS

I livelli di contaminazione non devono superare i livelli massimi indicati dalle normative europee e nazionali vigenti (normative Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e successive modifiche ed aggiornamenti).

The contaminant does not exceed the European limit (EC No 834/07 e EC No 889/08 as amended)

RADIAZIONI IONIZZANTI IRRADIATION

Il prodotto non deve essere trattato con radiazione ionizzante. La contaminazione incrociata del prodotto da materiale irradiato deve essere evitata.

The product must not be treated with ionizing radiation. Cross contamination of the product by irradiated material must be avoided.

NO OGM NO GMO

La materia prima non è ottenuta da fonti geneticamente modificate in accordo con il reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e non deve contenere organismi geneticamente modificati;

The raw material was not obtained from genetically modified sources in agreement with reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE and does not contain genetically modified organisms.