

|   |                                       |                                   |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
|  | <b>SCHEMA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> | Rev.: 00<br>del: 07 novembre 2014 |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|

**Dati Generali:**

|                        |  |
|------------------------|--|
| Denominazione Prodotto | <i>Pasta di semola di grano duro Divella</i> |
| Denominazione Legale   | <i>Pasta di semola di grano duro Divella</i> |
| Marchio/Prodotto       | <b><u>F.Divella S.p.A.</u></b>               |

**Parametri chimico-fisici pasta di semola di grano duro**

|                                |  |                 |                |                |
|--------------------------------|--|-----------------|----------------|----------------|
| Ph                             |  |                 |                |                |
| Umidità                        | <i>max 12,5%</i>                                   |                 |                |                |
| Caratteristiche organolettiche | <i>Aspetto, Colore, Odore, Sapore, Consistenza</i> |                 |                |                |
|                                | <b>Frequenza</b>                                   | <b>Standard</b> | <b>Maximum</b> | <b>Minimum</b> |
| Ceneri                         | 0,83%  | 0,83%           | 0,86%          | 0,81%          |
| Proteine                       | 13%  | 13%             | 14%            | 12,5%          |

**Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento**

Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg Ce 1935/2004, 10/2001); D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

**Caratteristiche specifiche del prodotto**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Confezionamento                    | <i>Se atmosfera protettiva, sottovuoto, o altro</i> |
| Dichiarazione Nutrizionale         | <i>All. XV Rif. Reg.Ce 1169/11</i>                  |
| Modalità di Conservazione          |   |
| Modalità di Preparazione           | <i>Ove applicabile</i>                              |
| Tempo di Cottura                   | <i>Ove applicabile</i>                              |
| Modalità d'uso                     |   |
| Data di Durabilità (Shelf life)    |   |
| Shelf life alla consegna garantita |   |

**Dichiarazione nutrizionale**

| Nutrienti                  | per 100g<br>(g) |
|----------------------------|-----------------|
| Energia (Kcal)             | <b>355</b>      |
| Energia (KJ)               | <b>1508</b>     |
| Grassi                     | <b>1,7</b>      |
| Di cui acidi grassi saturi | <b>0,9</b>      |
| Carboidrati                | <b>73,0</b>     |
| Di cui zuccheri            | <b>3,9</b>      |
| Proteine                   | <b>12,0</b>     |
| Sale                       | <b>0,004</b>    |

Nährwertangaben pro 100 g  
Brennwert: 1508 kJ / 355 kcal  
Fett: 1,7 g  
Gesättigte Fettsäure: 0,9 g  
Kohlenhydrate: 73 g  
davon Zucker: 3,9 g  
Eiweiß: 12 g  
Salz: 0,004 g

|   |                                       |                                   |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
|  | <b>SCHEMA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> | Rev.: 00<br>del: 07 novembre 2014 |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|

### Dichiarazione Allergeni in etichetta

| Allergeni   | Aggiunta intenzionale |                                 |                                | Carry over e/o cross contamination |                               |                                |
|---|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
|   | Si / No <sup>1</sup>  | Nome specifico <sup>2,3,4</sup> | Natura / funzione <sup>5</sup> | Si / No <sup>7</sup>               | Nome specifico <sup>8,9</sup> | Natura / funzione <sup>5</sup> |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine  | Si<br>Ja              | Glutine<br>Gluten               | Ingrediente<br>Inhaltstoffe    | No                                 |                               |                                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Uova e prodotti a base di uova  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Pesci e prodotti a base di pesci  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Soia e prodotti a base di soia  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Solfito <sup>6</sup> in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg   | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Senape e prodotti a base di senape  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Lupini e prodotti derivati  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Molluschi e prodotti derivati   | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |

### Diciture Legali in Etichetta

|   |  |
|---|--|
| Denominazione legale di vendita del prodotto: | Pasta di semola di grano duro Divella <b>Hartweizengrieß</b> |
| Denominazione di vendita del prodotto:        | Pasta di semola di grano duro Divella <b>Hartweizengrieß</b> |
| Nome  | <b>F. DIVELLA S.p.A.</b>                                     |
| Indirizzo                                     | <b>Largo D. Divella, 1 70018 Rutigliano</b>                  |
| Indirizzo sito produzione e confezionamento:  | <b>S.P. 84 RUTIGLIANO / ADELFA</b>                           |

|                       |  |   |  |
|-----------------------|--|---|--|
| Codice lotto          | - Codice d'identificazione                                     | L = giorno (numero), mese (lettera), anno (lettera)                                 |  |
|                       | - Modalità di stampa   | Linea confezionamento + turno = codice alfanumerico = (lettera + cifra) + (lettera) |  |
|                       | - Localizzazione della stampa                                  | sul fianco della confezione   |  |
| Data di durabilità    | Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa) | Si X No <input type="checkbox"/>  |  |
|                       | Da consumarsi previa cottura entro: (gg/mm/aa)                 | Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                             |  |
| Controllo metrologico | e  | Si x No <input type="checkbox"/>  |  |

Redatto da: CQ

Approvato: RDQ

|   |                                       |                                   |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
|  | <b>SCHEMA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> | Rev.: 00<br>del: 07 novembre 2014 |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|

|                  |   |
|------------------|---|
| Peso Sgocciolato | Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> |
|------------------|---|

| <b>Lista degli ingredienti in etichetta (ordine decrescente):</b> |                      |   |  |
|---|----------------------|---|--|
| 1   | Semola di grano duro | 5 |  |
| 2   | Hartweizengrieß      | 6 |  |
| 3   |                      | 7 |  |
| 4   |                      | 8 |  |

### **Parametri microbiologici**

I valori si riferiscono al prodotto correttamente conservato fino al termine della Shelf-life.

|  |       |             |
|--|-------|-------------|
| Conteggio delle colonie aerobiche (aerobi mesofili 32°C) | UFC/g |             |
| Muffe e Lieviti  | UFC/g |             |
| Stafilococchi coag.+                                     | UFC/g |             |
| Clostridi solfito riduttori                              | UFC/g |             |
| Bacillus Cereus presunto                                 | UFC/g |             |
| Enterobacteriaceae                                       | UFC/g |             |
| Salmonella spp.  |       | Assente/25g |
| Listeria Monocytogenes                                   |       | Assente/25g |

Salmonellen abwesend/25 Gr.  
monocytogenes Hysterie abwesend/25 Gr.

### **Contaminanti Chimici:**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Residui di Pesticidi           | Ove applicabile limiti previsti Reg.396/2005 e s.m.i |
| Micotossine                    | Ove applicabile Reg.1881/2006 e s.m.i.               |
| Metalli Pesanti                | Ove applicabile Reg.1881/2006 e s.m.i.               |
| Acrilammide                    | Ove applicabile Linee guida Ministeriali             |
| Diossine e PCB diossina simili | Ove applicabile Reg.1881/2006 e s.m.i.               |

### **Dichiarazione Assenza OGM:**

La F. Divella S.p.A. utilizza esclusivamente ingredienti (ivi compresi additivi, aromi, vitamine e relativi supporti) e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da organismi geneticamente modificato" secondo quanto previsto dal Reg.1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.

### **Dichiarazione HACCP:**

La F. Divella S.p.A. dispone di manuale di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i.

N.ro Registrazione IT-BA-037-29

Dove disponibili sono state seguite, nella realizzazione dei piani HACCP, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.

Redatto da: CQ

Approvato: RDQ

|   |                                       |                                   |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> | Rev.: 00<br>del: 07 novembre 2014 |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|

### **Certificazione di Qualità Volontarie:**

*La F. Divella S.p.A. è certificata secondo gli standard di qualità internazionali: Divella S.p.A.*  
*ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità; Qualitätsmanagement-System*  
*ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale; Umweltmanagementsystem*  
*BRC- Certificazione di Prodotto; Produktzertifizierung*  
*IFS- Certificazione di Prodotto; Produktzertifizierung*  
*ISO 22000- Sicurezza Alimentare; Ernährungssicherheit*  
*ISO 22000 FSSC- Sicurezza Alimentare. Ernährungssicherheit*