

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Rev.: 00 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	<u>F.Divella S.p.A.</u>

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>			
	Frequenza	Standard	Maximum	Minimum
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 (g)
Energia (Kcal)	355
Energia (KJ)	1508
Grassi	1,7
Di cui acidi grassi saturi	0,9
Carboidrati	73,0
Di cui zuccheri	3,9
Proteine	12,0
Sale	0,004

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

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Rev.: 00 del: 07 novembre 2014
---	---------------------------------------	-----------------------------------

Dichiarazione Allergeni in etichetta

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si / No ¹	Nome specifico ^{2,3,4}	Natura / funzione ⁵	Si / No ⁷	Nome specifico ^{8,9}	Natura / funzione ⁵
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Si Ja	Glutine Gluten	Ingrediente 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 ⁶ 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 Hartweizengrieß
Denominazione di vendita del prodotto:	Pasta di semola di grano duro Divella Hartweizengrieß
Nome	F. DIVELLA S.p.A.
Indirizzo	Largo D. Divella, 1 70018 Rutigliano
Indirizzo sito produzione e confezionamento:	S.P. 84 RUTIGLIANO / ADELFA

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 <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
	Da consumarsi previa cottura entro: (gg/mm/aa)	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Controllo metrologico e		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

Redatto da: CQ

Approvato: RDQ

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Rev.: 00 del: 07 novembre 2014
---	---------------------------------------	-----------------------------------

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

Lista degli ingredienti in etichetta (ordine decrescente):			
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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Rev.: 00 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