

	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	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	<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**

<b>Nutrienti</b>	<b>per 100g (g)</b>
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 PRODOTTO</b>	Rev.: 00 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 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 <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 PRODOTTO</b>	Rev.: 00 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>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	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*