

Nome prodotto – product name:

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP formato stecca –
 PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP stick format

Descrizione - Description

Tagliatelle ottenute dalla miscelazione di farina di grano saraceno e farina di grano duro. Prodotto destinato all'alimentazione umana previa cottura.

Tagliatelle made from a mixture of buckwheat flour and durum wheat flour, fitting for human consumption after cooking.

Codice doganale – Customs code

19023010

Composizione del prodotto - Composition

<i>Ingredienti - ingredients</i>	Semolato di grano duro, farina integrale di grano saraceno (20%), semola di grano duro. <i>Durum wheat granulated, wholemeal buckwheat flour (20%), durum wheat semolina.</i>
----------------------------------	--

<i>OGM - GMO</i>	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. CE 1829/2003 e CE 1830/2003 e loro ss.mm.ii. <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms. The product does not require labeling concerning EC Reg. 1829/2003 and EC 1830/2003 and their ss.mm.ii.</i>
------------------	--

Non prodotto attraverso l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e/o additivi e/o aromi derivanti e/o consistenti e/o contenenti OGM. Nel nostro stabilimento non sono presenti impianti di irradiazione e non sono utilizzate materie prime irradiate.
Not produced through the use of technological adjuvants and / or additives and / or aromas deriving and / or consistent and / or containing GMOs. In our factory there are no irradiation facilities and no irradiated raw materials are used.

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics

Conformi al Reg. CE 2073/2005 e successive modificazioni e integrazioni.
Conforming to EC Regulation 2073/2005 and subsequent amendments and additions.

Salmonella spp.	Assente/absent	in 25g
Listeria monocytogenes	< 100	ufc/g

Prodotti Fitosanitari - Pesticides

Conformi al Reg. CE 396/2005 e successive modificazioni e integrazioni.
Conforming to EC Regulation 396/2005 and subsequent amendments and additions.

Caratteristiche Fisiche e Sensoriali - Physical and Sensory Characteristics

Umidità - humidity	< 12,5 %
Sapore - flavor	Tipico, umami o quinto gusto – typical, umami or fifth taste
Odore - smell	Tipico – typical
Colore- colour	Grigio chiaro con puntini grigio scuro - Light gray with dark gray dots

Valori nutrizionali medi / 100 g - Average nutritional values / 100 g

*I valori nutrizionali sono indicativi e variano in funzione della provenienza della MP e delle condizioni ambientali.
The nutritional values are indicative and vary according to the origin of the MP and the environmental conditions.*

Energia – Energy	1468 / 347	kJ / kcal
Grassi - fat	2.10	g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0.50	g
Carboidrati - carbohydrates	67.00	g
di cui zuccheri – of which sugars	3.60	g
Fibre - fibre	6.60	g
Proteine - protein	12.00	g
Sale - salt	0.01	g

Contaminanti – contaminants

Conformi al Reg. CE 1881/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

Conforming to EC Regulation 1881/2006 and subsequent amendments and additions.

Aflatossine	$B1 \leq 2$	$\mu\text{g}/\text{kg}$ (ppb)
	$B1+B2+G1+G2 \leq 4$	$\mu\text{g}/\text{kg}$ (ppb)
Ocratossina A	≤ 3	$\mu\text{g}/\text{kg}$ (ppb)
Deossinivalenolo - Deoxynivalenol	≤ 750	$\mu\text{g}/\text{kg}$ (ppb)
Zearalenone	≤ 50	$\mu\text{g}/\text{kg}$ (ppb)
Piombo (Pb) - Lead (Pb)	$\leq 0,2$	mg/kg (ppm)
Cadmio (Cd) - Cadmium (Cd)	$\leq 0,1$	mg/kg (ppm)

Allergeni – allergens

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products thereof	-
Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products thereof	-
Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products thereof	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products thereof	-
Soia e prodotti a base di soia - Soybeans and products thereof	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and products thereof (including lactose)	-

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof.</i>	-
Sedano e prodotti a base di sedano - <i>Celery and products thereof</i>	-
Senape e prodotti a base di senape - <i>Mustard and products thereof</i>	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>	-
Lupini e prodotti a base di lupini - <i>Lupin and products thereof</i>	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi - <i>Molluscs and products thereof</i>	-
- = non presente/ <i>not present</i> + = presente/ <i>present</i> X = possibili tracce, contaminazione crociata da campo tecnicamente inevitabile / <i>possible traces, technically unavoidable cross-field contamination</i>	

Modalità di conservazione – storage mode

Il prodotto conserva le sue proprietà specifiche se mantenuto in luogo fresco, aerato ed asciutto, ad umidità relativa del 65%, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta. *The product retains its specific properties if kept in a cool, airy and dry place, at relative umidity max 65%, not in contact with floors, chemical products or smelly products. Store in a dry cool place. Keep it away from heat sources.*

Codifica lotto - lot coding

Lotto = AAMMGG, AA=anno corrispondente al TMC, MM=mese corrispondente al TMC, GG=giorno corrispondente al TMC -
Lot = AAMMGG, AA-year corresponding to the TMC, MM-month corresponding to the TMC, GG-day corresponding to the TMC

Shelf-life

Termine minimo di conservazione (TMC) 24 mesi - *Minimum storage period (TMC) 24 months*

H.A.C.C.P. e Tracciabilità - H.A.C.C.P. and Traceability

Molino Filippini s.r.l. applica i principi H.A.C.C.P. in conformità al Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii. ed ha sviluppato, lungo tutte le fasi dei processi produttivi, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità conforme al Reg. CE 178/2002 e ss.mm.ii. La rintracciabilità del prodotto finito è possibile attraverso i dati LOTTO e TMC riportati sulle confezioni -
Molino Filippini s.r.l. applies the principles H.A.C.C.P. in accordance with EC Reg. 852/2004 and ss.mm.ii. and has developed, throughout the production processes, a traceability system in accordance with EC Reg. 178/2002 and ss.mm.ii. The traceability of the finished product is possible through the LOT and TMC data on the packaging.

Confezioni e Imballaggio - packaging	
Confezioni da - packs of 500g	Multipack costituiti da 12 sacchetti in film accoppiato (disponibili anche in atmosfera protettiva) <i>multipacks of 12 bags in paired film (also available in a protective atmosphere)</i>
Etichettatura - labeling	Conforme ai Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1924/2006 e Reg. CE 41/2009 - <i>Conforms to the EC Reg. 1169/2011, EC Reg. 1924/2006 and EC Reg. 41/2009</i>

CERTIFICAZIONI – certifications

