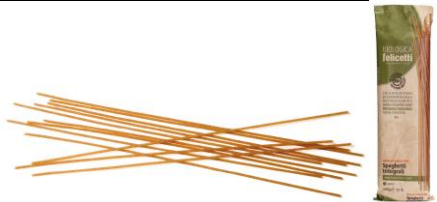


Product specifications

date:15/11/2021

Versie: H.001

Art. No. 170180. FELICETTI Bio volkoren spaghetti (harde tarwe) 500 g Spaghetti complet bio (semoule de blé dur) 500 g TTI ORGANIC spaghetti whole 500g						
EAN		Stuk / pièce:8000755576463 Karton / carton :08000755576463				
intrastat		19021990				
Herkomst/ Origine/ Origin		Italië / Italie / Italy				
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingrédients		Biologische volkoren griesmeel , water Semoule de blé dur entier biologique, eau Organic whole durum wheat semolina, water				
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy		1471 kJ/348 kcal			
	Vetten/ graisse/ fat		2.2 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated		0.4 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		66 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar		3.5 g			
	Eiwitten/ protéine/ protein		12 g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		8 g			
	Zout/ sel/ salt		0.004 g			
Allergenen/ allergènes/ allergens		Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	+		Noten/ Noix/ Nuts	-
		Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-		Selderij/ Céleri/ Celery	-
		Ei/ Oeuf/ Egg	?		Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
		Vis/ Poisson/ Fish	?		Sesam/ Sésame/ Sesame	-
		Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-		Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	?
		Soja/ Soja/ Soy	-		Lupine/ Lupin/ Lupin	-
		Melk/ Lait/ Milk	-		Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	?
	- :Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present					
	Productomschrijving / description du produit/ product description		biologische durum volkoren spaghetti spaghettis de blé dur biologique organic durum whole wheat spaghetti			
	Bewaring/ conservation/ storage		Op een koele en droge plaats bewaren A conserver dans un endroit frais et sec To keep in a cool and dry place			

Product specifications

date:15/11/2021

Versie: H.001

Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	24 maand / 24 mois /24 months				
Bereiding / cuisson / cooking	Cooking information	1 l water, 100 g pasta, 10 g zout / 1 l d'eau, 100 g de pâtes, 10 g de sel / 1 l of water, 100 g of pasta, 10 g of salt			
	Characteristics after cooking	Elasticiteit en consistentie, afwezigheid van plakkerigheid, goede textuur / Élasticité et consistance, absence de collant, bonne texture / Elasticity and consistency, absence of stickiness, good texture			
	Cooking time	11 min De op de verpakking gedrukte kooktijd dient als indicatief te worden beschouwd / Le temps de cuisson imprimé sur l'emballage est à considérer à titre indicatif / The cooking time printed on the package is to be considered indicative			
	Percentage of breakages	4% in 500 g			
Verpakking/ Embalage/ Packaging	Peso singola confezione/ Net weight	500g			
	Numero confezioni per cartone/ Units per case	12			
	Cartoni per strato/ Cases per layer	27			
	Numero strati/ Number of layers	5			
	Totale colli per pallet/ Total cases per pallet	135			
	Imballaggio primario / Primary packaging	Film PP uso alimentare / food grade			
	Imballaggio secondario / Secondary packaging	Cartone KMT/ Carton case KMT			
	Imballaggio terziario (tipo di bancale) / Tertiary packaging (type of pallet)	EPAL			
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic Characteristics				
	Grootte/ taille/ size	Diameter/ diamètre : 1.78±0.05 Lengte/ longueur / lenght : 230-250 mm			
	Kleur/ coloour/ couleur	homogeen bruin / brun homogène / homogeneous brown			
	Smaak/ saveur/ flavour	karakteristiek, met de afwezigheid van vreemde of afwijkende smaken / caractéristique, avec l'absence de saveurs étrangères ou anormales / characteristic, with the absence of extraneous or anomalous flavors			
	Geur/ odeur/ odour	karakteristiek, met de afwezigheid van vreemde of abnormale geuren / caractéristique, avec l'absence d'odeurs étrangères ou anormales / characteristic, with the absence of foreign or abnormal odors			
	Textuur/ texture	compact, elastisch, zonder botteling / compact, élastique, sans embouteillage / compact, elastic, without bottlings			
	Fysieke eigenschappen/ Caractéristiques physiques/ Physical Characteristics				
	Chemische kenmerken/ Caractéristiques chimiques/ Chemical Characteristics				
	Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
	Umidità/ Moisture	% s.s. /% d.s.	12	≤ 12.50	Metodo rapido a infrarossi o termobilancia/ Infrared method or thermobalance
	Ceneri/ Ashes	% p/p s.s./ % w/w d.s.	1.60	± 0.2	Forno a muffola o MP-2271-R1/18 Muffle kiln or MP-2271-R1/18
	Cellulosa/ Cellulose	% s.s./ % /d.s.	1	+ 0.5	Rapp. Istisan – 34/96
	Acidità/ Acidity	gradi s.s./ grades d.s.	2	+ 4	Rapp. Istisan – 34/96
	Grano tenero/ Soft wheat	% %	assente/ absent	< 3	MP-1093-04/16

Product specifications

date:15/11/2021

Versie: H.001

	CONTAMINANTI / CONTAMINANTS				
	Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
	Antiparassitari/ Pesticides	mg/Kg	absent	<0.01	UNI EN 15662/09
	Aflatossine/ Aflatoxins B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	max	MP-2249-R0/17
	Aflatossina B1/ Aflatoxin B1	µg/Kg	2	max	MP-2249-R0/17
	Ocratossina A/ Ocratoxin A	µg/Kg	3	max	MP-2249-R0/17
	Zearalenone/ Zearalenon (ZEA)	µg/Kg	75	max	MP-2249-R0/17
	Deossivalenolo/ Deoxivalenol (DON)	µg/Kg	750	max	MP-2249-R0/17
	Cadmio/ Cadmium	mg/Kg	< 0.1	max	MP-1288-R13/17
	Piombo/ Lead	mg/Kg	< 0.2	max	MP-1288-R13/17
	OGM/ GMO	%	assente/absent	assente/absent	MP-0348-R18/16
	Biologische kenmerken/ Caractéristiques biologiques/ Biological Characteristics				
	MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL				
	Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
	Carica microbica totale (30°)/ Total viable aerobic count (30°)	ufc/ cfu 1g	5000	<100000	ISO 4833-1/13
	Enterobatteri/ Enterobacteria	ufc/ cfu 1g	<100	<1000	ISO 21528-2/17
	E. Coli/ E.coli	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	ISO 16649-2/01
	Stafilococchi coagulasi positivi/ Positive coagulase staphylococci	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	ISO 6888-2/04
	Salmonella Spp/ Salmonella Spp	ufc/ cfu 25 g	assente/ absent	0	MP 2105-1/13
	Anaerobi solfito riduttori/ Anaerobic sulphite reducers	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	ISO 15213/03
	Bacillus cereus/ Bacillus cereus	ufc/ cfu 1g	assente/ absent	<10	AFNOR AES 10/10-07/10
	Muffe/ Moulds	ufc/ cfu 1g	1000	≤1000	NF V 08-059/02
	Lieviti/ Yeasts	ufc/ cfu 1g	1000	≤1000	NF V 08-059/02
	MACROBIOLOGICHE / MACROBIOLOGICAL				
	Parametro/ Parameter	Unità misura/ Unit	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	Metodica/ Method
Filth test/ Light filth test:				AOAC 969.41/88	
peli di roditori/ rodent hairs	n° in 225 g	absent	0		
insetti interi/ entire insects	n° in 225 g	absent	0		
frammenti di insetti/ fragments of insects	n° in 225 g	30	+20		
acari interi o frammenti/ entire mites or fragments	n° in 225 g	absent	0		
fibre tessili/ textile fibers	n° in 225 g	absent	1		
altre impurità/ other impurities	n° in 225 g	absent	1		
impurità totali/ total impurities	n° in 225 g	52	max		
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)/ Foreign bodies (plastic, glass, wood)	n° in 50g	assente/ absent	0	Esame visivo/ Visual check	
Infestazioni/ Infestations	n° in 50g	assente/ absent	0		
Geschikt voor :	Vegetarisch / Végétarien/ Vegetarian		Ja/ oui / yes		
Convient à :	Vegan		Ja/ oui / yes		
Suitable for :	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free		Nee/ non / no		
	Kosher / Kascher		Ja/ oui / yes		
	Halal		Ja/ oui / yes		

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.