



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 1 di 27

CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev 0

Prima emissione
First issue



Sommario

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION	4
DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME	4
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	4
INGREDIENTI / INGREDIENTS	4
SCADENZA / SHELF LIFE	4
FORMATO / SHAPE	4
DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/ MANUFACTURER INFORMATION	5
RAGIONE SOCIALE / PRODUCER	5
SITO PRODUTTIVO / PRODUCTION PLANT	5
PROPRIETA' DELLA MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL PROPERTIES	6
CARATTERISTICHE FISICHE / PHYSICAL PROPERTIES	6
PROPRIETA' SENSORIALI / SENSORIAL PROPERTIES	6
PROPRIETA' CHIMICHE / CHEMICAL PROPERTIES	6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL FEATURES	7
PROPRIETA' DEL PRODOTTO FINITO / PRODUCT PROPERTIES	8
PROPRIETA' DIMENSIONALI PASTA SECCA / DIMENSIONAL PARAMETERS	8
PROPRIETA' FISICHE / PHISICAL PROPERTIES	8
PROPRIETA' CHIMICHE / CHEMICAL PROPERTIES	8
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	9
RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION.....	10
MATERIALI ESTRANEI / FOREIGN MATERIALS	10
POLITICA SULL'UTILIZZO DI MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO POLICY	10
ADDITIVI / ADDITIVES	10
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	10
IDONEITA' AL CONSUMO / SUITABLE FOR	12
ALLERGENI / ALLERGENS	13
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	14
IDONEITA' DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI / SUITABILITY OF PACKAGING MATERIAL FOR FOOD CONTACT USE.....	15
CODICE IDENTIFICATIVO PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION CODE	16



MODALITA' D'USO / HANDLING INFORMATION.....	17
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / STORAGE CONDITION	18
DIFETTOSITA' PRODOTTO / PRODUCT DEFECTS	19
DIFETTOSITA' PACKAGING / PACKAGING DEFECTS.....	20
RIFERIMENTI NORMATIVI / LEGAL REQUIREMENTS	21
CERTIFICAZIONI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA' / QUALITY MANAGMENT SYSTEM CERTIFICATIONS.....	24
ATTESTAZIONE ANALITICA / ANALITICAL ATTESTATE	25
CAMPIONI DI ARCHIVIO / RETAINED SAMPLES	26
ALLEGATI / ENCLOSURES	27



INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat pasta

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

Prodotto ottenuto dall'estrusione ed essiccazione di un impasto preparato con la semola ottenuta dalla macinazione del grano duro italiano della Filiera Armando e acqua.

Product obtained by extrusion and drying of a dough prepared with semolina obtained from milling of Italian Armando supply chain durum wheat and water.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Componente Component	Funzione Function	%	Origine Origin
Semola di grano duro Filiera Armando <i>Armando supply chain Durum wheat semolina</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	100	Italia <i>Italy</i>
Acqua <i>Water</i>	Coadiuvante tecnologico <i>Processing aid</i>	\	Italia <i>Italy</i>

SCADENZA / SHELF LIFE

36 mesi
36 months

FORMATO / SHAPE

Rif. Scheda tecnica formato*
*Ref. Shape technical Sheet**

*Su richiesta

**On request*



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 5 di 27

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/ MANUFACTURER INFORMATION

RAGIONE SOCIALE / PRODUCER

De Matteis Agroalimentare s.p.a.

SITO PRODUTTIVO / PRODUCTION PLANT

Valle Ufita, 83040, Flumeri (AV), Italy



PROPRIETA' DELLA MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL PROPERTIES

CARATTERISTICHE FISICHE / PHYSICAL PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS	
Umidità (%) <i>Moisture (%)</i>	< 14,50	
Proteine (%) (Nx5,7) ss <i>Proteins (%) (Nx5,7) dm</i>	≥ 14	Target 14,3
Ceneri (%) <i>Ashes (%)</i>	≤ 0,90	
Grano tenero (%) <i>Soft Wheat (%)</i>	≤ 3%	

PROPRIETA' SENSORIALI / SENSORIAL PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS
Aspetto <i>Appearance</i>	Omogeneo <i>Homogeneous</i>
Colore <i>Color</i>	Giallo, privo di note anomale <i>Yellow, without off colors</i>
Odore <i>Smell</i>	Di grano, caratteristico, privo di note anomale <i>Typical, characteristic, without off smell</i>

PROPRIETA' CHIMICHE / CHEMICAL PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS
Residui Fitosanitari (g/kg) <i>Pesticides (g/kg)</i>	≤ 0,00001
Piombo (mg/kg) <i>Lead (mg/kg)</i>	≤ 0,20
Cadmio (mg/kg) <i>Cadmium (mg/kg)</i>	≤ 0,18
Aflatossina B1 (µg/kg) <i>Aflatoxyn B1 (µg/kg)</i>	≤ 2
Aflatossine totali B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂ (µg/kg) <i>Total aflatoxyn B₁,B₂,G₁,G₂ (µg/kg)</i>	≤ 4
Ocratossina A (µg/kg) <i>Ocratoxyn A (µg/kg)</i>	≤ 3
Deossinivalenolo (µg/kg) <i>Deoxynivalenol (µg/kg)</i>	≤ 750
Tricoteceni HT2+T2 (µg/kg) <i>Trichothecenes HT2+T2 (µg/kg)</i>	≤ 50
Zearalenone (µg/kg) <i>Zearalenon (µg/kg)</i>	≤ 75



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL FEATURES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS
Carica batterica totale (ufc/g) <i>Total count (cfu/g)</i>	≤ 50000
Enterobacteriaceae (ufc/g) <i>Enterobacteriaceae (cfu/g)</i>	≤ 10000
Escherichia coli (ufc/g) <i>Escherichia coli (cfu/g)</i>	≤ 10
Muffe (ufc/g) <i>Moulds (cfu/g)</i>	≤ 1000
Lieviti (ufc/g) <i>Yeasts (cfu/g)</i>	≤ 1000
Stafilococco Aureus (ufc/g) <i>Staphylococcus aureus (cfu/g)</i>	≤ 10
Bacillus cereus (ufc/g) <i>Bacillus cereus (cfu/g)</i>	≤ 100
Salmonella (ufc/g) <i>Salmonella (cfu/g)</i>	Assente/25g <i>Absent/25 g</i>



PROPRIETA' DEL PRODOTTO FINITO / PRODUCT PROPERTIES

PROPRIETA' DIMENSIONALI PASTA SECCA / DIMENSIONAL PARAMETERS

Rif. Scheda tecnica formato*

Ref. Shape technical sheet*

*Su richiesta

*On request

PROPRIETA' FISICHE / PHYSICAL PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS	
Umidità (%) <i>Moisture (%)</i>	≤ 12,50	
Ceneri (%) <i>Ashes (%)</i>	≤ 0,90	
Acidità (°) <i>Acidity (°)</i>	≤ 4	
Proteine (N. x 6.25) <i>Protein (N x 6.25)</i>	≥ 13,7	Target 14

PROPRIETA' CHIMICHE / CHEMICAL PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS	
Residui Fitosanitari (g/kg)* <i>Pesticides (g/kg)*</i>	≤ 0,00001	
Piombo (mg/kg) <i>Lead (mg/kg)</i>	≤ 0,20	
Cadmio (mg/kg) <i>Cadmium (mg/kg)</i>	≤ 0,18	
Aflatossina B1 (µg/kg) <i>Aflatoxyn B1 (µg/kg)</i>	≤ 2	
Aflatossine B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂ (µg/kg) <i>Total aflatoxyn (µg/kg)</i>	≤ 4	
Ocratossina A (µg/kg) <i>Ocratoxyn A (µg/kg)</i>	≤ 3	
Deossinivalenolo (µg/kg) <i>Deoxynivalenol (µg/kg)</i>	≤ 750	
Zearalenone (µg/kg) <i>Zearalenone (µg/kg)</i>	≤ 75	

(*) elenco disponibile al seguente indirizzo web www.pastarmando.it

(*) list available at the following web address www.pastarmando.it



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS
Carica batterica totale (ufc/g) <i>Total count (cfu/g)</i>	≤ 10000
Enterobacteriaceae (ufc/g) <i>Enterobacteriaceae (cfu/g)</i>	≤ 100
Escherichia coli (ufc/g) <i>Escherichia coli (cfu/g)</i>	≤ 10
Stafilococco Aureus (ufc/g) <i>Staphylococcus aureus (cfu/g)</i>	≤ 100
Muffe (ufc/g) <i>Moulds (cfu/g)</i>	≤ 100
Lieviti (ufc/g) <i>Yeasts (cfu/g)</i>	≤ 100
Bacillus Cereus (ufc/g) <i>Bacillus Cereus (cfu/g)</i>	≤ 100
Salmonella (ufc/g) <i>Salmonella (cfu/g)</i>	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>



Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 10 di 27

RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION

Il prodotto e le materie prime che lo costituiscono, non sono trattati con radiazioni ionizzanti.
The product and its ingredients are free from ionizing radiation.

MATERIALI ESTRANEI / FOREIGN MATERIALS

Il prodotto è esente da materiali estranei.
The product is free from foreign materials.

POLITICA SULL'UTILIZZO DI MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO POLICY

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato.
The product does not contain raw material from OGM.

ADDITIVI / ADDITIVES

Il prodotto non contiene additivi.
The product does not contain additives.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

PARAMETRI PARAMETERS	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS
Colore <i>Color</i>	Giallo, con alcuni punti bianchi e neri <i>Yellow, few white and black spots</i>
Sapore <i>Taste</i>	Tipico della pasta di semola di grano duro, privo di note anomale <i>Typical of durum wheat pasta, without off flavor</i>
Odore <i>Flavour</i>	Tipico della pasta di semola di grano duro, privo di note anomale <i>Typical of durum wheat pasta, without off flavour</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Tenace <i>Good firmness</i>



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

PARAMETRI PARAMETRES	per 100g di pasta per 100g of pasta	per porzione (80g) per serving (80g)	%AR*per porzione %RI*per serving	VALORI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DAILY REFERENCE INTAKES
Energia (kJ) <i>Energy (kJ)</i>	1503 kJ	1200 kJ	14%	8400kJ
Energia (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	354 kcal	283 kcal	14%	2000 kcal
Grassi (g) <i>Fat (g)</i>	1,3 g	1,0 g	1%	70 g
Di cui: <i>Of which:</i>				
Saturi (g) <i>Saturated (g)</i>	0,3 g	0,2 g	1%	20 g
Carboidrati (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	70,3 g	56 g	22%	260 g
Di cui: <i>Of which:</i>				
Zuccheri (g) <i>Sugar (g)</i>	3,2 g	2,6 g	3%	90 g
Fibre (g) <i>Fibre (g)</i>	2,7 g	2,2 g	-	-
Proteine (g) <i>Proteins (g)</i>	14 g	11,2 g	22%	50 g
Sale (g) <i>Salt (g)</i>	0,005 g	0,0036 g	<1%	6 g
*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)				
*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2 000 kcal)				



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 12 di 27

IDONEITA' AL CONSUMO / SUITABLE FOR

FASCIA DI CONSUMO CONSUMERS	IDONEO SUITABLE	NON IDONEO NOT SUITABLE
Vegetariani <i>Vegeterians</i>	x	
Vegani <i>Vegan</i>	x	
Kosher	x	
Halal	x	
Celiaci <i>Celiac</i>		x

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene Allergen	Presente Present	Assente Absent	Presente in stabilimento Present in the factory	Funzione Function	Dichiarazione in etichetta Labelling
Cereali contenenti glutine e derivati <i>Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X			Ingrediente <i>Ingredient</i>	Semola di grano duro <i>Durum Wheat Semolina</i>
Crostacei e derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>		X			
Uova e derivati <i>Eggs and products thereof</i>		X	X		
Pesce e derivati <i>Fish and products thereof</i>		X			
Arachidi e derivati <i>Peanuts and products thereof</i>		X			
Soia e derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Contaminazione accidentale <i>Unintentional contamination</i>				Può contenere soia <i>May contains soy</i>
Latte e derivati <i>Milk and products thereof</i>		X			
Frutta a guscio e derivati <i>Shell fruits and products thereof</i>		X			
Sedano e derivati <i>Celery and products thereof</i>		X			
Senape e derivati <i>Mustard and product thereof</i>	Contaminazione accidentale <i>Unintentional contamination</i>				Può contenere senape <i>May contains mustard</i>
Semi di sesamo e derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X			
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l <i>SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		X			
Lupino <i>Lupin and products thereof</i>		X			
Molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>		X			



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 14 di 27

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Rif. Scheda logistica*

*Ref. Logistic technical sheet**

*Su richiesta

**On request*



IDONEITA' DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI /
SUITABILITY OF PACKAGING MATERIAL FOR FOOD CONTACT USE

I materiali di confezionamento in contatto con il prodotto sono conformi ai requisiti stabiliti della legislazione vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Packaging materials come into contact with product comply with the Food Contact Material Regulations requirements.



CODICE IDENTIFICATIVO PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION CODE

Esempio
Example

Best Before
DD.MM.YYYY
LYDDDC
Prod. DD.MM.YYYY
HH:HH

DD.MM.YYYY

Data di scadenza
Best before date

L

Lotto
Batch

Y

Anno di produzione
Year of production

DDD

Giorno giuliano
Julian day

C

Linea di produzione
Production Line

Prod. DD.MM.YYYY

Data di produzione
Production date

HH:HH

Ora di produzione
Production time



MODALITA' D'USO / HANDLING INFORMATION

Versare 100g di prodotto in 1lt di acqua.

Portare l'acqua ad ebollizione, aggiungere il sale, aggiungere la pasta all'acqua in ebollizione e mescolare.
Cuocere senza coperchio, mescolare di tanto in tanto, fino al grado di cottura desiderato.

Scolare, aggiungere il condimento e servire.

For 100g of product use 1lt of water.

Bring water to a rolling boil, add salt, add pasta to boiling water and stir.

Cook uncovered and stir occasionally until desired tenderness is reached.

Drain well, add sauces and serve.



CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / STORAGE CONDITION

Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente in un luogo asciutto.

Per preservarne le caratteristiche ottimali si consiglia di non esporre il prodotto a temperature superiori ai 25°C

The product can be stored at ambient temperature in a dry place.

To preserve optimal quality we suggest to keep the product in a cool place (< 25°C).



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 19 di 27

DIFETTOSITA' PRODOTTO / PRODUCT DEFECTS

Rif. Scheda tecnica formato*
*Ref. Shape technical Sheet **
*Su richiesta
*On request



DIFETTOSITA' PACKAGING / PACKAGING DEFECTS

Codifica assente/illegibile <i>Absent/unreadable coding</i>	Assente <i>Absent</i>
Difettosità codifica (graffi, sbavature) (%) <i>Defected coding (scratches, smudging) (%)</i>	≤ 5
Confezioni danneggiate/forate (%) <i>Damaged/broken packs (%)</i>	≤ 2
Confezione decentrata (mm) <i>No centering pack (mm)</i>	≤ 4
Saldatura aperta (%) <i>Open welding (%)</i>	Assente <i>Absent</i>
Saldatura danneggiata (tagli, bruciature) (%) <i>Damaged welding (burnt, cut) (%)</i>	≤ 5
Astuccio aperto <i>Opened Box</i>	NA

	CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION	Rev. 0 29/08/2023
Pasta di semola di grano duro <i>Durum wheat semolina pasta</i>		Pagina 21 di 27

RIFERIMENTI NORMATIVI / LEGAL REQUIREMENTS

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 febbraio 2001, n. 187 Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146 e successive modifiche e integrazioni.

PRESIDENTIAL DECREE N° 187, dated 9 February 2001 Regulation for the revision of laws concerning the production and sale of milling products and pasta, pursuant to Article 50 of Law N° 146, dated 22 February 1994 and following amendments.

DECRETO 26 luglio 2017 Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro.

DECREE 26th July 2017 Indication of the origin, on the label, of durum wheat for durum wheat semolina pasta.

Regolamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety and following amendments.

Regolamento (CE) No 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs and following amendments.

Regolamento (CE) No 2073/2005 della Commissione del 15 Novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs and following amendments.

Regolamento (CE) No 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 Regolamento CEE 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and following amendments.

Regolamento (CE) No 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and following amendments

	CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION	Rev. 0 29/08/2023
Pasta di semola di grano duro <i>Durum wheat semolina pasta</i>		Pagina 22 di 27

Regolamento (CE) No 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC and following amendments.

Regolamento (CE) No 915/2023 della Commissione del 25 aprile 2023 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

EC Regulation No 915/2023 of the 25th of April 2023 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and following amendments.

REGOLAMENTO (CE) N. 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio e successive modifiche e integrazioni.

REGULATION (EC) NO 396/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC and following amendments.

Regolamento (CE) No 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE e successive modifiche e integrazioni.

REGULATION (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC and following amendments.

REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 DELLA COMMISSIONE del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food and following amendments.

DECRETO LEGISLATIVO 3 settembre 2020, n. 116. Attuazione della direttiva (UE) 2018/851 che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti e attuazione della direttiva (UE) 2018/852 che modifica la direttiva 1994/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio. (20G00135) (GU Serie Generale n.226 del 11-09-2020) e successive modifiche e integrazioni.

LEGISLATIVE DECREE 3 September 2020, n. 116. Implementation of Directive (EU) 2018/851 amending Directive 2008/98/EC on waste and implementation of Directive (EU) 2018/852 amending Directive 1994/62/EC on packaging and packaging waste. (20G00135) (GU General Series n.226 of 11-09-2020) and following amendments.

Direttiva del Consiglio delle Comunità Europee 76/211/CEE relativa al pre-condizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati e successive modifiche e integrazioni.

Directive 76/211/EC – Metrological requirements and following amendments.

	CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION	Rev. 0 29/08/2023
Pasta di semola di grano duro <i>Durum wheat semolina pasta</i>		Pagina 23 di 27

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) e successive modifiche e integrazioni.

REGULATION (EU) 2017/625 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC, and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/ EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation) and following amendments.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione successive modifiche e integrazioni

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 and following amendments.



**CERTIFICAZIONI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA' / QUALITY MANAGMENT
SYSTEM CERTIFICATIONS**

**NORMA
STANDARD**

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

SA8000:2014

SMETA 2 PILLAR

BRC British Retail Consortium

IFS International Food Standard

HALAL*

KOSHER*

NO-GMO Certified*

VEGANOK*

CERTIFICATO DI CONFORMITA' PRODUZIONE BIOLOGICA*
*CERTIFICATE OF CONFORMITY ORGANIC**

*solo per prodotti certificati

*only for certified product



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 25 di 27

ATTESTAZIONE ANALITICA / ANALITICAL ATTESTATE

Su specifica richiesta del cliente, ogni fornitura è accompagnata da un certificato relativo ai principali parametri chimico-fisici e microbiologici per ciascun lotto di confezionamento.

On customer request, every supply will be accompanied by a certificate for chemical and microbiological parameters, related to every lot.



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 26 di 27

CAMPIONI DI ARCHIVIO / RETAINED SAMPLES

2 campioni per ogni lotto di confezionamento.
2 retained sample for each lot.



CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO
PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION

Rev. 0
29/08/2023

Pasta di semola di grano duro
Durum wheat semolina pasta

Pagina 27 di 27

ALLEGATI / ENCLOSURES

Diagrammi di flusso*
*Flow diagram**

Estratto del piano HACCP*
*HACCP plan abstract**

*Su richiesta
**On request*