



Premiata Pastificio Afeltra S.r.l.

Sede legale:

Strada statale 231, n. 2 – 12066 Monticello d' Alba (CN)

Sede operativa e amministrativa:

Via Roma, 20 – 80054 Gragnano (NA)

Tel. +39 0818736080 - Fax +39 08119302686

P. IVA e C. F. 03066910047 – e-mail: amministrazione@afeltra.it

Data 14.02.2018

SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

Nome del prodotto / Product name: RIGATONE AFELTRA 100% GRANO ITALIANO BIOLOGICO

Peso Netto / Net Weight: 500 g

Peso Lordo/ Gross Weight: 523 g

Codice EAN / EAN Code: 8033140538487

Nome del produttore/ Name of producer: Premiata Pastificio Afeltra S.r.l.

Indirizzo/ Address: Via Roma, 20 – 80054 Gragnano – Napoli - Italia

Paese di origine/ Country of origin: Italia/Italy

PALLETTIZZAZIONE / PALLET EPAL

Codice interno prodotto / Product code	Descrizione prodotto / Product description	Pezzi / Size	Misure cartone (mm) / Cardboard measures (mm)			Misure pacchetto (mm) / Package measures (mm)		
			larghezza / width	profondità / depth	altezza / height	larghezza / width	profondità / depth	altezza / height
PSE00306A5BI	RIGATONE	12X500	590	300	270	140	80	270

Pallettizzazione / Pallet				
Cartoni per strato / Cardboards for layer	Strati / Layers	Cartoni per pallet / Cardboards for pallet	Altezza del pallet / Pallet height (mm)	Peso del pallet / Pallet weight (kg)
4	6	24	1770	144

EAN 13 packages	ITF cardboard
8033140538487	08033140538487

TIPO CONFEZIONAMENTO/TYPE OF PACKAGING

Prodotto/Product:	Unità Di Vendita/Selling Units:
Polipropilene/Polypropylene	Cartone/Cardboard Box



Premiata Pastificio Afeltra S.r.l.

Sede legale:

Strada statale 231, n. 2 – 12066 Monticello d' Alba (CN)

Sede operativa e amministrativa:

Via Roma, 20 – 80054 Gragnano (NA)

Tel. +39 0818736080 - Fax +39 08119302686

P. IVA e C. F. 03066910047 – e-mail: amministrazione@afeltra.it

Data 14.02.2018

SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

IMMAGINE DEL PRODOTTO / PRODUCT IMAGE



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

80 % Semola biologica di grano duro ed 20% acqua. /
80% Organic durum wheat semolina and 20% water.

Origine Semola / Origin of durum wheat semolina: Italia/Italy



Premiato Pastificio Afeltra S.r.l.

Sede legale:

Strada statale 231, n. 2 – 12066 Monticello d' Alba (CN)

Sede operativa e amministrativa:

Via Roma, 20 – 80054 Gragnano (NA)

Tel. +39 0818736080 - Fax +39 08119302686

P. IVA e C. F. 03066910047 – e-mail: amministrazione@afeltra.it

Data 14.02.2018

SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

QUESTIONARIO ALLERGENI/ALLERGENS QUESTIONARY

ALLERGENI/ALLERGENS	PRESENTE/PRESENT		PRESENTE/PRESENT	ASSENTE/ABSENT
	Come INGREDIENTE/ As a INGREDIENT	Come CONTAMINANTE /As CONTAMINATION	Nello stabilimento/ In the FACILITY	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE/ GRAINS CONTAININ GLUTEN (<input checked="" type="checkbox"/> grano/wheat, <input type="checkbox"/> segale/rye, <input type="checkbox"/> orzo/barley, <input type="checkbox"/> avena/oat, <input type="checkbox"/> farro/spelt, <input checked="" type="checkbox"/> kamut/kamuts o/or <input type="checkbox"/> I loro ceppi ibridati/their hybridized families) e prodotti derivati/and their derivates	X		X	
CROSTACEI/SHELFISH e prodotti a base di crostacei/and its derivates				X
UOVA/EGGS e prodotti a base di uova/and its derivates				X
PESCE/FISH e prodotti a base di pesce/and its derivates				X
ARACHIDI PEANUT e prodotti a base di arachidi/and its derivates				X
SOIA/SOY e prodotti a base di soia/and its derivates				X
LATTE/MILK e prodotti a base di latte/ and its derivates				X
NOCI/NUTS (<input type="checkbox"/> nocciole/hazelnuts, <input type="checkbox"/> mandorle/almonds, <input type="checkbox"/> anacardi/cashew nuts, <input type="checkbox"/> noci comuni/walnuts, <input type="checkbox"/> noci macadami/macadamia nuts, <input type="checkbox"/> pinoli/pine nuts*, <input type="checkbox"/> pistacchi/pistachios*, <input type="checkbox"/> noci di cocco/coconuts*, <input type="checkbox"/> castagne/chestnuts*, <input type="checkbox"/> noci pecan/pecan nuts, <input type="checkbox"/> noci del Brasile/brazilian nuts e prodotti derivati/and their derivates)				X
MOSTARDA/MUSTARD e prodotti derivati /and its derivates				X
SEDANO/CELERY e prodotti derivati/and its derivates				X
SEMI DI SESAMO/SESAME SEEDS e prodotti derivati /and their derivates				X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI/SULPHITES in concentrazione superiori a/ in concentration higher than 10mg/kg o/or 10mg/l espressi come/mentioned like SO2				X
LUPINI/LUPIN e prodotti derivati/or its derivates				X
MOLLUSCHI/MOLLUSKS e prodotti a base di molluschi/or its derivates				X



Premiato Pastificio Afeltra S.r.l.

Sede legale:

Strada statale 231, n. 2 – 12066 Monticello d' Alba (CN)

Sede operativa e amministrativa:

Via Roma, 20 – 80054 Gragnano (NA)

Tel. +39 0818736080 - Fax +39 08119302686

P. IVA e C. F. 03066910047 – e-mail: amministrazione@afeltra.it

Data 14.02.2018

SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Determinazione / Determination	Unit of measurement	Valore / Value
Carica batterica totale / Total microbial	UFC/g / CFU/g	≤ 30.000
Enterobatteri totali / Total enterobacteria	UFC/g / CFU/g	≤ 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococci coag. (+)	UFC/g / CFU/g	≤ 10
Esterichia coli / Esterichia coli	UFC/g / CFU/g	≤ 10
Salmonella/25 g / Salmonella/25 g	UFC/g / CFU/g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes/25 gr / Listeria monocytogenes/25 gr	UFC/g / CFU/g	Assente / Absent
Muffe e lieviti / Mold and yeast	UFC/g / CFU/g	≤ 300

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/CHEMICAL PHYSICAL CRITERIA

Umidità/Umidity	<12,50%
Filth Test	Frammenti di insetti/fragments of insects<10fr/50gr; insetti assenti/ insects absent
Aflatossine/Aflatoxins	(B1+B2+G1+G2)<4ppb ; B1< 2ppb
Micotossine/Mycotoxins	DON<750µg/kg
Pesticidi/Pesticides	Limiti di legge/limit law

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLETIC CHARACTERISTICS

Odore: Tipicamente amidaceo / **Odour:** Typically starchy

Aspetto: Caratteristico del prodotto; assenza di lesioni e punti neri / **Appearance:** Characteristic of the product; absent cracks and black points

Colore: Tipicamente dorato / **Colour:** Typically gold

Superficie: Ruvida / **Surface:** Rough

Consistenza: buona; “al dente” quando cotta / **Texture:** good; “al dente” when cooked

TABELLA NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS

VALORI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL VALUES (per/for 100g)	
Energia/Energy	1489 kJ - 351 kcal
Grassi/Fat	1,0 g
Di cui acidi grassi saturi / of wich Saturated fat	0,2 g
Carboidrati/Carbohydrates	71 g
Di cui zuccheri/of wich Sugar	3,0 g
Fibre/Fibre	3,0 g
Proteine/Proteins	13 g
Sale/Salt	0,022 g



Premiata Pastificio Afeltra S.r.l.

Sede legale:

Strada statale 231, n. 2 – 12066 Monticello d' Alba (CN)

Sede operativa e amministrativa:

Via Roma, 20 – 80054 Gragnano (NA)

Tel. +39 0818736080 - Fax +39 08119302686

P. IVA e C. F. 03066910047 – e-mail: amministrazione@afeltra.it

Data 14.02.2018

SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

ISTRUZIONI PER LA COTTURA/CONDITIONS OF USE:

Per ogni 100gr di pasta è necessario 1lt di acqua in ebollizione. Si consiglia di aggiungere 10g di sale grosso per ogni lt. Mescolare di tanto in tanto delicatamente.

1liter of boiling water is necessary for every 100g of pasta. 10g of coarse salt is recommended for each liter of water. From time to time, stir delicately.

INTERVALLO TEMPO DI COTTURA / RANGE COOKING TIME

min. 5 - max. 18 minuti / min. 5 - max. 18 minutes

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

Conservare in luogo fresco ed asciutto / Store in a cool dry place,

DATA DI SCADENZA / SHELF-LIFE

Data di scadenza/Shelf life: 36 mesi/months.

La data è espressa nel seguente formato: Giorno/Mese/Anno, "GG MM AAAA". / Date is expressed in the following format: Day/Month/Year, "DD MM YYYY".

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS:

Impasto lento e in assenza di aria, estrusione mediante trafilatura in bronzo con una bassissima velocità della vite di compressione. Essiccazione in celle statiche a lungo ciclo e a bassa temperatura. Confezionamento lento atto a eliminare le cadute della pasta che lesionano e stressano la stessa. Deposito del prodotto finito in locali privi di umidità e igienicamente sicuri. / Dough flows slowly and in the absence of air, extrusion is practiced by means of a bronze extrusion die using a low speed compression screw. Drying takes place in static cells, and it is characterized by a long cycle and low temperature. Packaging is slow and it is designed in order to eliminate fall of the pasta that stress to the same. The product is deposited in a free of moisture and hygienically safe place.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Tutti i formati sono trafilati al bronzo, hanno uno scorrimento più lento conferendo alla pasta ruvidezza ottimale per trattenere i condimenti. L'essiccazione avviene lentamente e a bassa temperatura in celle statiche. Qui un adeguato bilanciamento nel tempo del calore e dell'umidità riproduce il microclima della "galleria del vento" di via Roma a Gragnano. / All sizes are bronze drawing, they flow more slowly than usual in order to give optimal roughness for holding condiments to the pasta. Drying takes place and it is carried out in low temperature conditions, in static cells. Here a proper balance of heating time and moisture content of the air plays the "wind tunnel" microclimate, the one situated in Via Roma in Gragnano.

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA / COMPANY DESCRIPTION

Il Premiata Pastificio Afeltra sorge a Gragnano dove l'arte della pastificazione affonda le radici nella storia.

L'azienda si propone di offrire un prodotto di eccellente qualità artigianale, pur avvalendosi delle innovative tecnologie.

Questo richiede un'accurata selezione delle materie prime impiegate ed il pieno rispetto di ciascuna fase della lavorazione tradizionale. / Pastificio Afeltra rises in Gragnano, the city where the art of pasta making is rooted in history. Company aims to offer a product characterized by the highest quality craftsmanship, while making use of innovative technologies. A careful selection of raw materials and the full respect of each phase of the traditional process are required in order to achieve this.



Premiata Pastificio Afeltra S.r.l.

Sede legale:

Strada statale 231, n. 2 – 12066 Monticello d' Alba (CN)

Sede operativa e amministrativa:

Via Roma, 20 – 80054 Gragnano (NA)

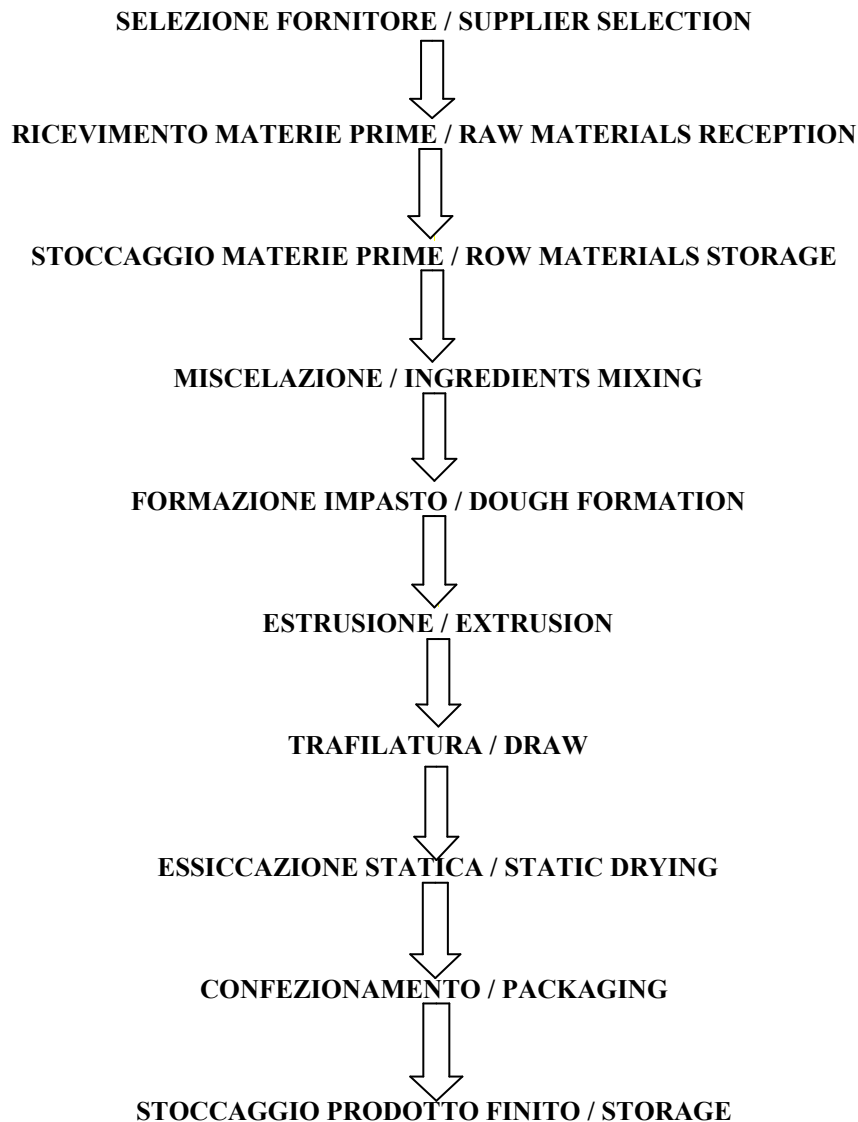
Tel. +39 0818736080 - Fax +39 08119302686

P. IVA e C. F. 03066910047 – e-mail: amministrazione@afeltra.it

Data 14.02.2018

SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION

DIAGRAMMA DI FLUSSO / FLOW CHART:



PREMIATO
Amministratore Unico
Stamp and Sign
Sede Operativa: Via Roma, 8/20
80054 GRAGNANO (NA)
Partita I.V.A. 03066910047
Tel. 081.873.60.80 - 081.879.55.79