

BUSIATE – PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
BUSIATE – ORGANIC SICILIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



Le nostre Busiate biologiche sono ottenute attraverso la macinazione di grani antichi Siciliani. Questa pasta trafilata in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura permetterà di portare a tavola uno dei sapori più antichi e tradizionali della nostra gastronomia.

Our organic Busiate are obtained through the grinding of ancient Sicilian wheat. This bronze drawn and dried slowly at low temperature pasta will allow you to bring to the table one of the most ancient and traditional flavors of our gastronomy.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pasta secca biologica realizzata con grani duri Siciliani, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura; / <i>Organic dried pasta obtained with ancient Sicilian durum wheat through bronze drawn and dried slowly at low temperature;</i>
Ingredienti / Ingredients	Semola di grano duro biologico, acqua minerale; / <i>Organic durum wheat semolina, mineral water;</i>
Processo di produzione / Production process	Realizzazione dell'impasto, estrusione in Bronzo, preincarto, essiccazione a bassa temperatura, confezionamento in buste di polietilene a bassa densità (LDPE), stoccaggio; / <i>Creation of the dough, extrusion with bronze die plate, pressing, piecing and packaging in low density polyethylene (LDPE) bags;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical-physical characteristics	Umidità massima / Max humidity: 12,5%

Condizioni di conservazione / <i>Maintenance conditions</i>	Termine minimo di conservazione = 24 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 24 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Allergeni / <i>Allergens</i>	Grano (cereale contenente glutine); / <i>Wheat (cereal with gluten);</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	Le busiate si presentano di colore giallo paglierino tipico della pasta essiccata lentamente e prodotta da farine di grani antichi. L'odore è tipico della pasta secca. In seguito alla cottura, entro i tempi specifici, la pasta rimane al dente ed emana i caratteristici odori della pasta fresca cotta. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Busiate are of yellow-brown color, typical of slowly dried and of ancient durum wheat pasta. The flavor is typical of dried pasta. After cooking, within the specific time, pasta remains al dente and exhales the characteristic flavor of fresh cooked pasta. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Ottima per i primi piatti tipici della cultura Mediterranea, consigliato in abbinamento con i seguenti prodotti della linea Segreti di Sicilia: Sugo alle alici e finocchietto, pesto Italiano, pesto Marinaro, pesto di Basilico – versione Siciliana; / <i>Excellent for typical dishes of Mediterranean culture, we recommend combined with the following Segreti di Sicilia products: Tomato sauce with anchovies and wild fennel, Italian pesto & Bruschetta with basil and dried tomato, Seafaring pesto & Bruschetta with anchovies, Basil pesto – Sicilian version;</i>

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	Busta / <i>Bag</i>
Dimensioni busta (lunghezza x larghezza x altezza) / <i>Bag size (diameter x height)</i>	16x6x26 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	500 g / 17,6 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	500 g / 17,6 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	-
Codice articolo / <i>Item code</i>	8907
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853089077

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	8
Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i>	4500 g / 158,7 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	29x25x28 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853089077

4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i>	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i>	12	16
Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	6	6
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	72	96

Vasetti per strato / Jars per layer	96	128
Vasetti per pallet / Jars per pallet	576	768

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	1487 kJ / 356 kcal
Grassi / Fat	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	72,1 g
- di cui zuccheri / of which sugars	3,3 g
Fibre / Fibre	2,7 g
Proteine / Protein	12,1 g
Sale / Salt	<0,1 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 15-12-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 17-01-2019	Revisione; / Review;

N. 02 del 22-06-2020

Revisione e aggiunta parametri nuovi; / *Review with adding new changes;*