1. DESCRIZIONE PRODOTTO / *PRODUCT DESCRIPTION*			
Nome prodotto *Product name*	**Penne zita rigate BOX PLT COSTCO UK** *Penne zita rigate BOX PLT COSTCO UK*		
Denominazione di vendita *Denomination of vending*	**Pasta di semola di grano duro** *Pasta made of Durum wheat semolina*		
Quantità / *Quantity*	3 kg		
Codice prodotto / *Product code*	83426		
Destinazione d'uso *Product use*	**Prodotto non idoneo a persone allergiche o intolleranti al glutine** *Product unfitted for customers allergic or intolerant to wheat*		
Dimensioni *Dimensions*	**Dimensioni** *Dimensions*	**Valore medio** *Average value*	**Tolleranza** *Tolerance*
	Lunghezza *Length*	45 mm	± 5 mm
	Larghezza *Width*	n.a.	n.a.
	Altezza *Height*	n.a.	n.a.
	Diametro *Diameter*	9 mm	n.a.
	Spessore *Thickness*	1,20 mm	n.a.
Preparazione *Preparation*	**Cottura Espressa** *Express Cooking*	10 - 11 min	
	oppure *or*		
	Pre-cottura *Pre-cooking*	4 - 5 min	
	Completamento *Finishing*	30 - 45 sec	

2. RICETTA PRODOTTO / *PRODUCT RECIPE*			
Ingrediente *Ingredient*	**Quantità*** *Quantity** **(kg, l)**	**Funzione (es. ingrediente, acidificante, colorante, conservante)** *Function (e.g. ingredient, acidifier, colouring, preservative, etc…)*	**Stato fisico al momento dell'utilizzo (es. polvere, secco, liquido, ecc…)** *Physical state at the moment of its employment (e.g. powder, dried, liquid, etc…)*
Semola di grano duro *Durum wheat semolina*	1,024 kg	Ingrediente *Ingredient*	Polvere *Powder*
Acqua *Water*	0,227 kg	Ingrediente *Ingredient*	Liquido *Liquid*
***Ingredienti per 1 kg di pasta secca finita con 12.50 % di umidità** **Ingredients for 1 kg of dry pasta with 12,50% of humidity*			
– **Dichiarazione degli ingredienti /** ***Ingredients Statement:***			
Semola di **grano** duro, acqua. *Durum **wheat** semolina, water.*			

3. DATI NUTRIZIONALI / *NUTRITIONAL DATA*

Valori medi per 100g di prodotto *Average nutritional values per 100g*	
Valore energetico *Energy Values*	kJ 1491 kcal 352
Grassi / *Fat*	g 1.3
di cui saturi / *of which saturates*	g 0.3
Carboidrati / *Carbohydrates*	g 69
di cui zuccheri / *of which sugars*	g 3.3
Proteine / *Protein*	g 14
Sale / *Salt*	g 0

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / *CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES*

Parametro *Parameter*	**Valore medio** *Average value*	**Range** *Range*	**Limite legale[1]** *Legal limit[1]*
Umidità / *Moisture*	12,50 %	+0 / - 2,5	Max 12,50 %
Ceneri / *Ashes*	0,80%	±0,05	Max 0,90 % su s.s. / *on d.m.**
Proteine (N*5.70) *Proteins (N*5,70)*	14%	± 20%	Min. 10,50% su s.s. / *on d.m.**
Acidità[2] / *Acidity[2]*	3°	± 1	Max 4°
			** dry matter*

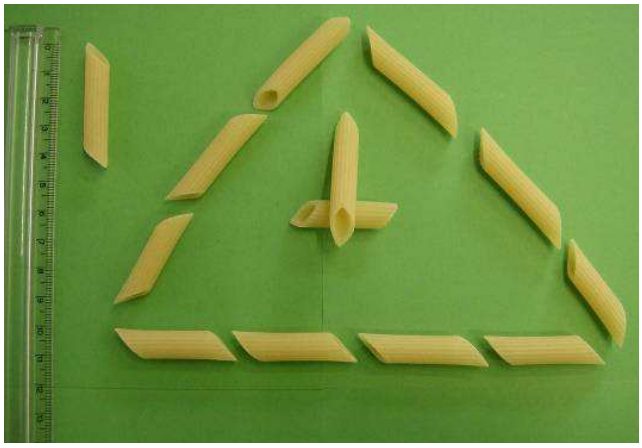
5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / *MICROBIOLOGICAL FEATURES*

Microrganismo *Microorganism*	**Piano di campionamento** *Sampling frame*		**Limite legale[3]** *Legal limit[3]*		**Limite aziendale** *Inner limit*		**Metodo di analisi** *Testing method*
	n[4]	**c**	**m**	**M**	**m**	**M**	
Conta Batterica Totale a 30°C e a 22°C *Total Viable Count to 30°C and to 22°C*	5	2	10^4 ufc/g	10^6 ufc/g	10^3 ufc/g	10^5 ufc/g	ISO 4833-1:2013 ISO 4833:2004
Staphylococcus Aureus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	10 ufc/g	10^2 ufc/g	ISO 6888-1/2004
Enterobacteriacae	5	2	10 ucf/g	10^2 ucf/g	10 ufc/g	10^2 ufc/g	ISO 21528-2/2010
Lieviti e muffe *Yeast and Moulds*	5	2	-	-	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	ISO 7954/1987

6. SHELF LIFE

Shelf Life	Da consumarsi preferibilmente entro *Best Before*
Durabilità / *Maximum shelf life*	36 mesi / 36 months
Vita residua minima alla spedizione verso il Cliente *Minimum shelf life on delivery to Customer*	18 mesi / 18 months
Istruzioni per la conservazione / *Storage instructions*	conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool, dry place

7. INFORMAZIONI DI PRODOTTO E STANDARD ***PRODUCT INFORMATION AND STANDARD***			
	NON SODDISFACENTE *UNSATISFACTORY*	**ACCETTABILE** *ACCEPTABLE*	**PRODOTTO IDEALE** *IDEAL PRODUCT*
Aspetto *Appearance*	Dimensioni formato fuori dal range di tolleranza, presenza di frammenti superiore al 5% p/p. *Dimensions out of tolerance; presence of fragments above 5% w/w.*	Dimensioni formato non conformi ai valori nominali ma compresi nell'intervallo di tolleranza; presenza di frammenti inferiore al 5% p/p. *Dimensions out of the average value but still inside the range of tolerance.* *Presence of fragments is less than 5% w/w.*	Dimensioni formato conformi ai valori nominali, la superficie è asciutta e opaca, ci possono essere alcuni "punti neri" dovuti a difetti naturali e inevitabili. Il colore è giallo chiaro tipico della pasta essiccata a temperature medio basse. Assenza dei difetti tipici come bruciature, venature e pasta attaccata. *Dimensions in accordance with the average value.* *Presence of few "black specks". Absence of the typical defects such as "burned" pasta, "checked" pasta, stuck pieces.*
Odore *Odour*	Presenza di odori estranei. *Presence of extraneous odours.*	/ /	Tipico della pasta secca di semola. *Typical of the durum wheat pasta.*
Consistenza *Texture*	Pezzi troppo morbidi (che si spezzano se leggermente tirati) o duri e ricurvi, evidente collosità o sfaldamento superficiale. *Pieces too soft or hard (which break if slightly pulled or bent), evident stickiness superficial cleavage.*	"Al dente" *"Al dente" texture*	"Al dente": I pezzi si presentano elastici, non collosi. *"Al dente" texture: The pieces are elastic and their surface is not sticky.*

7.1 STANDARD VISIVI / *VISUAL STANDARD*	
Prodotto nudo *Naked product*	**Prodotto confezionato** *Packed product*
	

8. INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI / *ALLERGEN INFORMATIONS*	
EU etichettatura allergeni secondo Dir. 2007/68 e successive modifiche *EU Allergen labelling acc. To Dir. 2007/68*	**Ingrediente presente o non presente** *Ingredient contained or not contained*
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *Cereal containing gluten and products thereof*	**Presente** *contained*
Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and products thereof*	**non presente** *not contained*
Uova e prodotti a base di uova *Egg and products thereof*	**non presente** *not contained*
Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and products thereof*	**non presente** *not contained*
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and products thereof*	**non presente** *not contained*
Soia e prodotti a base di soia *Soybeans and products thereof*	**non presente** *not contained*
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *Milk and products thereof (including lactose)*	**non presente** *not contained*
Frutta a guscio *Nuts and products thereof*	**non presente** *not contained*
Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and products thereof*	**non presente** *not contained*
Senape e prodotti a base di senape *Mustard and products thereof*	**non presente** *not contained*
Semi di sesamo e prodotti derivati *Sesame seeds and products thereof*	**non presente** *not contained*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10	**non presente**

mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2 *Sulphur Dioxide and Sulphite at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO_2*	*not contained*
Lupini e prodotti a base di lupini *Lupin and products thereof*	**non presente** *not contained*
Molluschi e prodotti a base di molluschi *Molluscs and products thereof*	**non presente** *not contained*

9. INFORMAZIONI SUL PACKAGING / *PACKING INFORMATIONS*	
9.1 Packaging primario / *Primary packaging*	
Descrizione del materiale *Description of Material*	**Opp + LDPE** *Opp + LDPE*
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) *Dimensions (length x width x height)*	330 mm x 350 mm x 80 mm
Codice a barre *Barcode*	8006680040321
9.2 Packaging Secondario / *Secondary packaging*	
Descrizione del materiale *Description of Material*	**Cartone** *Carton box*
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) *Dimensions (length x width x height)*	1200 mm x 1000 mm x 1023 mm
9.3 Etichetta cartone / *Outer packaging label*	
Descrizione del materiale *Description of Material*	**Etichetta adesiva** *Adhesive label*
Codice a barre *Barcode*	58006680004267

10. INFORMAZIONI SUL BARCODE / *BARCODE INFORMATIONS*	
10.1 Informazioni sul prodotto / *Product Information*	
Codice a barre del prodotto *Product barcode*	8006680040321
Formato codice a barre *Barcode type*	EAN 13
10.2 Informazioni esterne cartone / *Carton box information*	
Codice a barre del prodotto *Product barcode*	58006680004267
Formato codice a barre *Barcode type*	ITF14

11. PACKING DATA	
Peso lordo cartone (kg) / *Gross Weight (Kg)*	404
Unità per cartone / *Unites per case*	120
Altezza strato (cm) / *Layer height (cm)*	102.3
Cartoni per strato / *Cases per layer*	12
Cartoni per pallet / *Cases per pallet*	1
Numero di strati / *Number of layers*	10
Tipo pallet (EU/DO/CH) / *Pallet type (EU/DO/CH)*	EU

12. DICHIARAZIONI / *STATEMENTS* Delverde Industrie Alimentari S.p.A.:	
12.1 MATERIA PRIMA / *ROW MATERIALS*	
Pesticidi *Pesticides*	**In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche).** *In accordance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments).*
Metalli pesanti *Heavy metals*	**Entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/2006 e succ. agg., Reg. 1126/2007 e succ. agg.).** *Within legal limits (Reg. CE 1881/2006 and subsequent amendments,* Reg. 1126/2007 *and subsequent amendments).*
Micotossine *Mycotoxins*	**Entro i limiti di legge (Reg. CE 1881/2006 e succ. agg., Reg. 1126/2007 e succ. agg.)** *Within legal limits (Reg. CE 1881/2006 and subsequent amendments,* Reg. 1126/2007 *and subsequent amendments)*
OGM *GMO*	**Non contiene materie prime o ingredienti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche) .** *It does not contain genetically modified ingredients or raw materials (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 and subsequent amendments).*
Idoneità imballo primario *Primary packaging suitability*	**L'imballo a contatto con l'alimento è conforme alle leggi vigenti (Reg. (UE) 1169/2011 e successivi aggiornamenti o integrazioni, Reg. 1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.10/2011/CE, Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche).** *The packaging in contact with the food is complies with the relevant laws (Reg. (UE) 1169/2011 and subsequent amendments or integrations, Reg. 1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.10/2011/CE, Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent amendments and modifications, DPR 777/82 and subsequent amendments and modifications).*
Irraggiamento *Irradiation*	**Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti (Dir. CE n° 2/1999, Dir. CE n° 3/1999 e successivi aggiornamenti o integrazioni, D.Lgs N° 94 del 30 gennaio 2001).** *Product not treated with ionizing radiation (Dir. CE n° 2/1999, Dir. CE n° 3/1999 and subsequent amendments or integrations, D.Lgs N° 94 of 30 gennaio 2001).*
12.2 PRODUZIONE DELVERDE / *DELVERDE PRODUCTION*	
Sistema Gestione Qualità *Quality Management System*	**Conforme ai requisiti norma UNI EN ISO 9001, BRC, IFS.** *In accordance to standard requirements UNI EN ISO 9001, BRC, IFS.*
HACCP	**Conformità ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e succ. modifiche.** *In accordance to standard requirements of* Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 *and subsequent amendments.*
Norme di buona fabbricazione *Good Manufacturing Practice*	**Conformi ai requisiti GMP DELVERDE.** *In accordance to standard requirements of DELVERDE GMP.*
Prodotto Kosher *Kosher Certified*	**Conformità con i requisiti STAR-K (agenzia di certificazione Kosher).** *In accordance to standard requirements of STAR-K (Kosher certification agency).*
Prodotto Vegano *Vegan Certified*	**Si. Non contiene ingredienti di origine animale.** *Yes. Do not contains animal source ingredients.*

NOTE

1. D.P.R n° 187 del 09/02/2001
   D.P.R n° 187 del 09/02/2001 (Italian regulation)

2. Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca.
   Acidity Grade is expressed in cm^3 of alkaline solution that occurred for neutralize 100 gram of dry matter.

3. riferimenti ufficiali: Circolare del Ministero della Sanità n° 32 del 03/08/1985 e Regolamento (CE) 2073/2005
   Italian regulation : Circular of the Italian Ministry of Health n° 32 of 03/08/1985 and Regulation (CE) 2073/2005

4. **n** = numero di unità (confezioni) che costituiscono il campione; **c** = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori ad **m** o sono compresi tra **m** ed **M; m =** valore atteso o valore guida; **M =** valore massimo consentito in un numero limitato di campioni.
   ***n** = number of samples unit (manufactures); **c** = number of samples unit with value of more than m or they are included between **m** and **M**; **m** =threshold value; **M** = Maximum value in a limited number of units*

Redatto da AAQ	Approvato da RAQSA