



6 SPAGHETTI BIO – organic 6 spaghetti PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	6 spaghetti
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380064 8007255880069
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S. Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	25
Spessore (mm) / thickness:	1.8
Diametro (mm)/ diameter	1.8

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	35x20x3cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	33x18x28

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

56 PUNTINE BIO – organic puntine PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	56 puntine
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380569 8007255880564
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	5
Spessore (mm) / thickness:	1.5
Diametro (mm)/ diameter	2

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ colour	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	30x22x3cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	34x26x25

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

57 STELLINE BIO – organic stelline PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	57 stelline
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380576 8007255880571
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	5
Spessore (mm) / thickness:	1.5
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	30x22x3cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	34x26x25

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

81 GOMITI RIGATI BIO – organic gomiti rigati PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	81 gomiti rigati
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380811 8007255880816
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	25
Spessore (mm) / thickness:	1.60
Diametro (mm)/ diameter	20

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	28
DIMENSIONE PACCO/ unit size	48x25x7cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	47x24x37

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

84 SEDANINI RIGATI BIO – organic sedanini rigati PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	84 sedanini rigati
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380842 8007255880847
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	3
Spessore (mm) / thickness:	1.1
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETIZZAZIONE/ palletization	36
DIMENSIONE PACCO/ unit size	40x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	39x26x28

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

86 SEDANI RIGATI BIO – organic sedani rigati PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	86 sedani rigati
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380866 8007255880861
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	3
Spessore (mm) / thickness:	1.1
Diametro (mm)/ diameter	7

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	35x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	39x26x28

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

87 MEZZE MANICHE BIOLOGICHE – mezze maniche organic PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	87 mezze maniche
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380873 8007255880878
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S. Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	25
Spessore (mm) / thickness:	1.60
Diametro (mm)/ diameter	20

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	40x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	47x24x39

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens


ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

98 PENNE RIGATE BIO – organic penne PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	98 penne rigate
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380989 8007255880984
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	 07-PP/PE
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	35
Spessore (mm) / thickness:	1.60
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	36
DIMENSIONE PACCO/ unit size	44x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	40x26x34

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

102 PENNINE RIGATE BIO – organic pennine rigate PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	102 pennine rigate
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255381023 8007255881028
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	35
Spessore (mm) / thickness:	1.2
Diametro (mm)/ diameter	3

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	36
DIMENSIONE PACCO/ unit size	40x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	39x26x28

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

103 MEZZE PENNE BIO– organic mezze penne PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	103 mezze penne
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255381030 8007255881035
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	20
Spessore (mm) / thickness:	1.2
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ coulor	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	36
DIMENSIONE PACCO/ unit size	44x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	40x26x34

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

35 CORALLINI RIGATI BIO – organic corallini rigati PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	35 corallini rigati
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380354 8007255880359
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	 07-PP/PE
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	5
Spessore (mm) / thickness:	1.1
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ colour	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	30x22x3cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	34x26x25

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

108 GNOCCHETTI SARDI BIOLOGICI – organic gnocchetti sardi PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	108 gnocchetti sardi
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255381085 8007255811080
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	 07-PP/PE
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	20
Spessore (mm) / thickness:	1.60
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	30x22x3cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	39x26x28

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens



ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

85 FUSILLI BIO – organic fusilli PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	85 fusilli
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255380859 8007255880854
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S. Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	 07-PP/PE
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	35
Spessore (mm) / thickness:	1.60
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	46x25x7cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	40x26x39

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)

109 CASARECCE BIO – organic casarecce PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	109 casarecce
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255381097 8007255881097
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a

	gluten intolerance should avoid these foods
--	---

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	35
Spessore (mm) / thickness:	1.60
Diametro (mm)/ diameter	5

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	24
DIMENSIONE PACCO/ unit size	40x25x5cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	40x26x39

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent



Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)



Scheda prodotto-
 98 penne 3000g .d

201 FARFALLE BIO – organic farfalle PASTA TOSCANA 3000g

FORMATO/ Shape	201 farfalle
MARCHIO/Brand	PASTA TOSCANA
EAN confezione/EAN unit code EAN cartone/EAN case code	8007255382013 8007255882018
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ Production plant	Pastificio Fabianelli SpA Via S.Antonino 107, Castiglion Fiorentino (Arezzo) – Italy
IMMAGINE DEL FORMATO/shape image	
Shelf life	36 mesi/ 36 months
MATERIALE CONFEZIONE/ packaging material	
CONSERVAZIONE/ food preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto/ store in a cool and dry place
ISTRUZIONI OPERATIVE DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente per il tempo riportato in etichetta/ Cook the pasta in boiling water according to the time indicated on the label
DESTINAZIONE D'USO	Alimenti sconsigliati a persone intolleranti al glutine/ people with a gluten intolerance should avoid these foods

DIMENSIONI FORMATO A SECCO/ dry shape size

Lunghezza (mm) / lenght	35
Spessore (mm) / thickness:	1.1
Diametro (mm)/ diameter	20

PARAMETRI ANALITICI MATERIA PRIMA/ Raw material analytical parameters

Ingrediente / ingredient	Semola di grano duro biologica e acqua. Organic durum wheat semolina and water. Paese di coltivazione del grano/Origin of wheat :ITALIA/ITALY Paese di Molitura/Country of grinding: ITALIA/ITALY
Umidità / moisture	<15%
Ceneri/Ashes	<0.90%
Proteine/protein	>13%
Colore/ color	20<x<23

PARAMETRI ANALITICI PRODOTTO FINITO/ Finished product analytical parameters

COLORE/ colour	Giallo/yellow
SAPORE/flavor	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
ODORE/odour	Caratteristico senza note anomale/ characteristics of pasta without foreign taste
Umidità/ moisture	<12.5%
Acidità/ acidity	<4

VALORI NUTRIZIONALI 100g / Nutritional values 100g

ENERGIA/ energy	1593Kj/376Kcal
GRASSI/fat	1.9 g
Grassi saturi/saturates	0.8 g
CARBOIDRATI/ Carbohydrate	76 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g
PROTEINE/ Protein	12.4 g
SALE/ Salt	0.02g

Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti nell'art.5 comma H della legge 283, dalla circolare ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche e integrazioni. Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in art.5 comma H law 283, missive nr. 42 dated 10.12.1985 by OM dated 6.6.1985 and further modifications and additions. Reg. CE 396/2005 and further mod.

DATI LOGISTICI/ Logistic data

CARTONE/carton	4X3000g
PALLETTIZZAZIONE/ palletization	28
DIMENSIONE PACCO/ unit size	48x25x7cm
DIMENSIONE CARTONE/ case size	47x24x37

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI prodotto finito/ Microbiological and chemical parameters

	Unità di misura/ unit of measure	Limiti
Carica batterica totale/ standard plate count	Ufc/cmq	<100000
enterobatteriacee	Ufc/g	<10000
Stafilococco	Ufc/g	<100
OGM	assente	assente
Muffe e Lieviti/ yeast and mould	Ufc/g	100
Pb	Ppm	<0,2
Cd	Ppm	<0,1
Aflatossine/ Aflatoxin	Ppb	<5
Ocratossine/ ochratoxin	Ppb	<3
zearalenone	Ppb	<75
DON	ppb	<750

ALLERGENI/ allergens

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE- ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Nome specifico della sostanza/ Specific name of substance	Usato come ingrediente/ ingredient	Possibile presenza/ possible presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	GLUTINE/ GLUTEN	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product		NO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products		NO	NO

OGM/GMO (Ref. Reg CE 1829/03 del 22.09.2003):assenti/absent

Ingredienti e prodotto non sono sottoposti a ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)

the ingredients and the product are not subjected to an ionization process (Dir. 1999/2/ CE)