



## Scheda tecnica ver. 01 del 09/01/2018

LINEA COMMERCIALE: Pasta Senza Glutine

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Pasta di mais giallo senza glutine

Caratteristiche generali	
Ingredienti: farina di mais (100%) Quantità nominale: 250g	
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	giallo intenso caratteristico, senza coloranti.
Odore:	caratteristico, senza odori anomali.
Sapore:	caratteristico del mais giallo
Consistenza:	solida e ruvida
Aspetto:	solido e poroso derivante dalla trafilatura in bronzo
Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica mesofila totale (CBT):	< 1.000 ufc/g
Enterobatteriaceae:	< 10 ufc/g
Muffe e lieviti:	< 100 ufc/g
Patogeni:	assenti
Caratteristiche chimiche	
Umidità:	< 12,5%
Allergeni:	Assenti
OGM:	Il prodotto non contiene OGM e non deriva da materie prime contenenti o derivanti da OGM come da dichiarazione dei nostri fornitori di materie prime
Glutine:	< 20 mg/kg (ppm)
Micotossine:	Conforme a normativa CEE
Conservanti:	Assenti



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	1640,8/386,8
GRASSI (g)	2,07
di cui acidi grassi saturi (g)	0,69
CARBOIDRATI (g)	81,46
di cui zuccheri (g)	0,7
FIBRA (g)	1,72
PROTEINE (g)	9,75
SALE (g)	< 0,01

#### **CONFEZIONAMENTO:**

- Imballaggio primario a diretto contatto con il prodotto: sacchetto in film di PP in conformità con i regolamenti vigenti in materia di imballi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, *Regolamento (CE) 1935/04; Regolamento (CE) 1895/05; Regolamento (CE) 10/2011 EU; Direttiva (CE) 82/711; Regolamento (CE) 2023/06*, come dichiarato dal fornitore.
- Imballaggio secondario non a diretto contatto con il prodotto: scatola di cartone ondulato.
- Materiali accessori non a diretto contatto con il prodotto: nastro adesivo in PE, etichette di carta con lato adesivo, film di PE estensibile, pallet in legno, cavallotto di cartone.
- Conformità metrica dei preimballaggi secondo la Legge 690 del 25/10/1978.

#### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

#### **DURATA DEL PRODOTTO:**

Alle condizioni di stoccaggio di cui sopra il prodotto ha una durata di 24 mesi.

#### **AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI:**

- Il laboratorio di produzione è in possesso di regolare autorizzazione sanitaria e di produzione di prodotti dietetici senza glutine ai sensi del D.Lgs. 111/1992.



- L'azienda inoltre opera secondo le disposizioni previste dal regolamento 852/2004, 178/2002 e dal Reg. 828 /2014 per quanto riguarda i prodotti senza glutine.
- L'azienda è in possesso della certificazione biologica ai sensi del Reg. 834/2007 e del Reg. 889/2008, Operatore controllato numero H37U.
- L'azienda è in possesso della certificazione Kosher.