

|   |  |  |                |                    |
|---|--|--|----------------|--------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PASTA SENZA GLUTINE</b><br><b>&lt;20 ppm</b> | <b>PASTA SENZA GLUTINE</b><br><b>MAIS, RISO, AMARANTO,</b><br><b>TEFF E QUINOA</b> |                |                    |
| <b>PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA</b>  |  | Pagina<br>1 di 3   | Revisione<br>1 | Data<br>23/06/2020 |

|  |  |
|--|--|
| <b>Destinazione d'uso:</b>                       | pasta secca senza glutine adatta per tutti i consumatori, e particolarmente indicata per coloro che devono seguire una dieta priva di glutine (soggetti celiaci).  |
| <b>Caratteristiche tecniche:</b>                 |  |
| Denominazione prodotto                           | Pasta con farina di mais, riso, amaranto, teff e quinoa – pasta senza glutine  |
| Denominazione legale                             | Pasta senza glutine specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine.  |
| Peso confezioni                                  | 250 g  |
| <b>Ingredienti:</b>                              | Farina di mais, farina di riso, 10% farina di amaranto, 5% teff, 5% quinoa   |
| <b>Condizioni di stoccaggio:</b>                 | temperatura ambiente del magazzino (massimo 25°C). Conservare in luogo fresco e asciutto.<br>Questo prodotto non presenta rischi specifici, ed è stabile nelle condizioni normali di temperatura ed umidità. |
| <b>Condizioni di Trasporto:</b>                  | trasportare il prodotto con mezzi telonati, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo con altri prodotti alimentari è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate.                |
| <b>Tempo di conservazione:</b>                   | 36 mesi dalla data di confezionamento, se conservato in ambiente fresco ed asciutto.   |
| <b>Standard organolettici</b>                    |  |
| Aspetto  | vari (dipende dal formato)   |
| Colore   | giallo scuro   |
| Sapore   | tipico dei cereali misti   |
| Tenuta   | al dente al tempo di cottura indicato  |
| Tempo di cottura                                 | mediamente tra i 10-12 minuti  |
| Consistenza                                      | prodotto crudo: vetrosa con superficie liscia<br>prodotto cotto: valutazione sensoriale al tempo di cottura del prodotto (variabile a seconda del formato)   |
| <b>Pezzi rotti</b>                               |  |
| Pezzi rotti                                      | 5% massimo (del peso)  |
| Corpi estranei<br>(metallo-legno-plastica-carta) | Assenti  |

|   |  |  |                |                    |
|---|--|--|----------------|--------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PASTA SENZA GLUTINE</b><br><br><b>&lt;20 ppm</b> | <b>PASTA SENZA GLUTINE</b><br><b>MAIS, RISO, AMARANTO,</b><br><b>TEFF E QUINOA</b> |                |                    |
|   | <b>PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA</b>                                     | Pagina<br>2 di 3   | Revisione<br>1 | Data<br>23/06/2020 |

### Standard Chimici

| Parametro | Valore   |
|-----------|----------|
| Umidità   | < 12,5 % |

### Valori nutrizionali medi per 100 g

| Parametro                  | Valore | Unità di misura |
|----------------------------|--------|-----------------|
| Energia                    | 1365   | kJ              |
|                            | 323    | kcal            |
| Grassi                     | 2,9    | g/100g          |
| Di cui Acidi Grassi Saturi | 0,4    | g/100g          |
| Carboidrati                | 60     | g/100g          |
| Di cui zuccheri            | 2,0    | g/100g          |
| Fibre                      | 12     | g/100g          |
| Proteine                   | 8,3    | g/100g          |
| Sale                       | 0,003  | g/100g          |

### Standard Microbiologici

| Parametro                        | Valore          | Unità di misura |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|
| CBT                              | $1 \times 10^6$ | u.f.c./g        |
| Enterobatteriaceae               | $1 \times 10^3$ | u.f.c./g        |
| Muffe e Lieviti                  | $1 \times 10^3$ | u.f.c./g        |
| Stafilococchi coagulasi positivi | $1 \times 10^2$ | u.f.c./g        |
| Bacillus Cereus                  | $1 \times 10^2$ | u.f.c./g        |
| Salmonella                       | Assente         | u.f.c./ 25 g    |

### Micotossine e OGM

| Parametro                 | Valore  | Unità di misura |
|---------------------------|---|-----------------|
| DON (Deossinivalenolo)    | Limite di legge relativi alle MP impiegate                | ppb             |
| Fumonisine (FB1+FB2)      |   | ppb             |
| Aflatossina B1            |   | ppb             |
| Aflatossina (B1+B2+G1+G2) |   | ppb             |
| Ocratossina               |   | ppb             |
| OGM                       | Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti) |                 |

### Metalli Pesanti

| Parametro | Valore                                     | Unità di misura |
|-----------|--|-----------------|
| Piombo    | Limite di legge relativi alle MP impiegate | ppm             |
| Cadmio    |  | ppm             |

|   |  |  |                |                    |
|---|--|--|----------------|--------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PASTA SENZA GLUTINE</b><br><br><b>&lt;20 ppm</b> | <b>PASTA SENZA GLUTINE</b><br><b>MAIS, RISO, AMARANTO,</b><br><b>TEFF E QUINOA</b> |                |                    |
| <b>PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA</b>  |  | Pagina<br>3 di 3   | Revisione<br>1 | Data<br>23/06/2020 |

| <b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</b><br><b>Reg UE 1169/2011 – Allegato II</b>  | <b>Presente/Assente</b> | <b>Può contenere tracce di:</b> |
|--|-------------------------|---------------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati   | Assente                 |                                 |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   | Assente                 |                                 |
| Uova e prodotti a base di uova   | Assente                 |                                 |
| Pesce e prodotti a base di pesce   | Assente                 |                                 |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   | Assente                 |                                 |
| Soia e prodotti a base di soia   |                         | X                               |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  | Assente                 |                                 |
| Frutta a guscio (noci, nocciole, etc.) e prodotti derivati   | Assente                 |                                 |
| Sedano e prodotti a base di sedano   | Assente                 |                                 |
| Senape e prodotti a base di senape   | Assente                 |                                 |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.  | Assente                 |                                 |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> | Assente                 |                                 |
| Lupini e prodotti a base di lupini   | Assente                 |                                 |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   | Assente                 |                                 |

**Imballaggio:**

Primo imballaggio:

Polipropilene e carta

Secondo imballaggio:

Cartone

 QUALITY DEPARTMENT  
 PASTA NATURA SRL SOC. AGRICOLA


**PASTA NATURA S.R.L. Soc. Agr.**

 Capitale Sociale I.V. € 10.000,00  
 P.IVA e C.F. 03671740048  
 Sede Fisc.: Via F. Crispi, 10  
 12044 CENTALLO (CN)  
 Sede Op.: Via Cantarane 1/B  
 12020 VILLAFALLETTO (CN)