	SCHEDA TECNICA PASTA SENZA GLUTINE <20 ppm	PASTA SENZA GLUTINE TEFF-MAIS-RISO
	PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA	Pagina Data 1 di 3 16/01/2018

Destinazione d'uso: pasta secca senza glutine adatta per tutti i consumatori, e particolarmente indicata per coloro che devono seguire una dieta priva di glutine (soggetti celiaci).

Caratteristiche tecniche:

Prodotto: pasta secca al mais, teff e riso
 Peso confezioni: 250 g

Ingredienti:

farina di mais, 30% di farina di teff, farina riso

Condizioni di stoccaggio:

temperatura ambiente del magazzino (massimo 25°C). Conservare lontano da farina, riso, legumi secchi, luce e fonti di calore.
 Questo prodotto non presenta rischi specifici, ed è stabile nelle condizioni normali di temperatura ed umidità.

Condizioni di Trasporto:

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. Non è ammesso il trasporto con prodotti non gluten free.

Tempo di conservazione:

36 mesi dalla data di confezionamento, se conservato in ambiente fresco ed asciutto.

Standard organolettici


Aspetto: vari (dipende dal formato)
 Colore: giallo scuro
 Sapore: tipico del mais, del riso e del teff
 Tenuta: al dente al tempo di cottura indicato
 Tempo di cottura: mediamente tra i 7-8 minuti
 Consistenza: prodotto crudo: vetrosa con superficie liscia
 prodotto cotto: valutazione sensoriale al tempo di cottura del prodotto (variabile a seconda del formato)

Pezzi rotti

Pezzi rotti: 5% massimo (del peso)
 Corpi estranei: Assenti
 (metallo-legno-plastica-carta)

Standard Chimici

Parametro	Valore	Range	Unità di misura
Contenuto d'acqua	12,5	±1	g/100g
Ceneri	0,40	±0,2	g/100g

	SCHEDA TECNICA PASTA SENZA GLUTINE <20 ppm	PASTA SENZA GLUTINE TEFF-MAIS-RISO
	PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA	Pagina Data 2 di 3 16/01/2018

Valori nutrizionali medi per 100 g

Parametro	Valore	Unità di misura
Energia	1452	kJ
	342	kcal
Grassi	1,3	g/100g
Di cui Acidi Grassi Saturi	0,5	g/100g
Carboidrati	74	g/100g
Di cui zuccheri	0,4	g/100g
Fibre	1,4	g/100g
Proteine	7,9	g/100g
Sale	0,01	g/100g

Standard Microbiologici


Parametro	Valore	Unità di misura
Carica Totale	5×10^5	u.f.c./g
Coliformi totali	1×10^3	u.f.c./g
Escherichia Coli	1×10	u.f.c./g
Muffe e Lieviti	1×10^3	u.f.c./g
Stafilococco A.	1×10^2	u.f.c./g
Bacillus Cereus	1×10^2	u.f.c./g
Salmonella	Assente in 25 grammi	

Micotossine e OGM

Parametro	Valore	Unità di misura
DON (Deossinivalenolo)	750	ppb
ZEA (Zearalenone)	75	ppb
Fumonisine (FB1+FB2)	700	ppb
Aflatossina B1	2	ppb
Aflatossina (B1+B2+G1+G2)	4	ppb
Ocratossina	3	ppb
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti)	

Metalli Pesanti

Parametro	Valore	Unità di misura
Piombo	< 0,20	ppm
Cadmio	< 0,10	ppm

	SCHEDA TECNICA PASTA SENZA GLUTINE <20 ppm	PASTA SENZA GLUTINE TEFF-MAIS-RISO
	PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA	Pagina Data 3 di 3 16/01/2018

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Reg UE 1169/2011 – Allegato II	Presente/Assente	Può contenere tracce di:
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 ₂	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	

Imballaggio:

Primo imballaggio:

Secondo imballaggio:

Polipropilene e carta

Cartone