	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PASTA SENZA GLUTINE &lt;20 ppm</b>	<b>PASTA SENZAGLUTINE</b> <b>CECI, MAIS, RISO</b> <b>BIOLOGICO</b>
<b>PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA</b>		Pagina <span style="float: right;">Data</span>
		1 di 3 <span style="float: right;">17/01/2018</span>

**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 con farina di ceci, mais e riso biologico  
 Peso confezioni: 250 g

**Ingredienti:** 50% farina di ceci, farina di mais, farina di riso biologico

**Condizioni di stoccaggio:** temperatura ambiente del magazzino (massimo 25°C). Conservare in luogo fresco e asciutto. 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.

**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 dei ceci e cereali
Tenuta	al dente al tempo di cottura indicato
Tempo di cottura	mediamente tra i 5-6 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 (metallo-legno-plastica-carta)	Assenti

#### Standard Chimici

Parametro	Valore	Range	Unità di misura
Umidità	12,5	±1	g/100g
Ceneri	0,40	±0,2	g/100g

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PASTA SENZA GLUTINE &lt;20 ppm</b>	<b>PASTA SENZAGLUTINE</b> <b>CECI, MAIS, RISO</b> <b>BIOLOGICO</b>
	<b>PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA</b>	Pagina                      Data 2 di 3                      17/01/2018

#### Valori nutrizionali medi per 100 g

Parametro	Valore	Unità di misura
Energia	1438	kJ
	341	kcal
Grassi	5,0	g/100g
di cui acidi grassi saturi	0,5	g/100g
Carboidrati	51	g/100g
di cui zuccheri	2,6	g/100g
Fibre	14	g/100g
Proteine	16	g/100g
Sale	0,01	g/100g
Potassio	597	mg/100g
Rame	0,73	mg/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> <b>PASTA SENZA GLUTINE &lt;20 ppm</b>	<b>PASTA SENZAGLUTINE</b> <b>CECI, MAIS, RISO</b> <b>BIOLOGICO</b>
<b>PASTA NATURA SRL AZIENDA AGRICOLA</b>		Pagina <span style="float: right;">Data</span>
		3 di 3 <span style="float: right;">17/01/2018</span>

<b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</b> <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:

Secondo imballaggio:

Polipropilene e carta

Cartone