

	SCHEDA TECNICA PASTA SENZA GLUTINE <20 ppm	PASTA SENZA GLUTINE 100% PISELLI BIOLOGICO
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 di piselli biologico

Peso confezioni 250 g

Ingredienti: 100% farina di piselli biologico

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

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	verde
Sapore	tipico dei piselli
Tenuta	al dente al tempo di cottura indicato
Tempo di cottura	mediamente tra i 4-5 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

	SCHEDA TECNICA PASTA SENZA GLUTINE <20 ppm	PASTA SENZA GLUTINE 100% PISELLI BIOLOGICO
	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	1464	kJ
	346	kcal
Grassi	1,4	g/100g
Di cui Acidi Grassi Saturi	0,4	g/100g
Carboidrati	57	g/100g
Di cui zuccheri	3,5	g/100g
Fibre	7,0	g/100g
Proteine	23	g/100g
Sale	0,01	g/100g

Standard Microbiologici

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

Metalli Pesanti

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

	SCHEDA TECNICA PASTA SENZA GLUTINE <20 ppm	PASTA SENZA GLUTINE 100% PISELLI BIOLOGICO
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	Assente	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