



**Allegato
MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

COD.	All.01m MAC	R.	00
DATA	16.02.12	PG.	1

Titolo: ALLEGATO 01m - SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO - DIALSÌ PASTA SENZA GLUTINE

DIALSÌ PASTA SENZA GLUTINE - SCHEDA TECNICA



Descrizione	Pasta senza glutine con farina di mais e riso.		
Ingredienti	Farina di mais, farina di riso.		
Caratteristiche sensoriali	Pasta di colore convenzionale, in vari formati. Sapore e aroma caratteristici della pasta e dei cereali utilizzati.		
Tolleranze / difetti	In quanto priva della struttura glutinica, perde amido nell'acqua di cottura.		
Caratteristiche Chimico-Fisiche	Umidità: $\leq 12\%$; a_w : 0.6 (valori medi)		
Valori Massimi Microbiologici	CBT:	< 500.000 ufc/g	<i>Clostridium perfringens</i> : < 10 ufc/g
	Muffe e Lieviti:	< 800 ufc/g	<i>Bacillus cereus</i> : < 10 ufc/g
	Salmonella:	assente	<i>Escherichia coli</i> : < 10 ufc/g
Valori Massimi di Micotossine (da Reg. CE 1881/2006)	Aflatossina B1:	< 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
	Aflatossine totali:	< 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
	Ocratossina A:	< 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
	Deossinilvalenolo:	< 750 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
	Fumonisine totali:	< 1.000 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
Informazioni Nutrizionali per 100 g	Valore Energetico:	359 kcal / 1522 kJ	
	Carboidrati:	79.3 g	
	Proteine:	7.4 g	
	Grassi:	1.3 g	
Packaging	Busta in polipropilene (materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti).		
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM.		
Conservazione	TMC a 24 mesi dalla data di produzione (vedere la data indicata sulla confezione). Conservare in luogo fresco e asciutto.		
Modalità d'uso	Consumare previa cottura. Cuocere la pasta per 8-9' in abbondante acqua bollente precedentemente salata. Si consiglia di assaggiare per verificare il grado di cottura che si vuole ottenere.		
Condizioni di Trasporto	Non richiede mezzi di trasporto refrigerati.		
Altro	Prodotto idoneo ai celiaci, inserito nel Prontuario AIC. Adatto anche ad una dieta ipoproteica (consultare comunque il medico).		

	Redige	RSGQ	Verifica	AHACCP	Approva	DIR	Data
Firma							16.02.12

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore:
Denominazione prodotto:

Dialcos SpA
Dialsì Pasta Senza Glutine

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO ***
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO ***
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

*** Tali allergeni sono presenti nello stabilimento ma lavorati in aree separate e gestiti in modo da non incrociare i flussi.

Data compilazione: 05/11/2014

TIMBRO E FIRMA: