

Pastificio La Rosa	Scheda tecnica prodotto finito	MOD 11/78 Rev 2 del 09/03/2015
--------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Denominazione etichetta	Pastificio La Rosa
Formato	Quadrettini
Codice articolo	028
Peso netto	500 g
Codice EAN	8054188050281
Ingredienti	Farina di mais, farina di riso
Certificazioni:	Autorizzazione Ministeriale concessa
	Utilizzo marchio AIC
Modalità di confezionamento	Sacchetto di film plastico (polipropilene accoppiato) termosaldato inserito all'interno di un astuccio di cartone con finestra.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Chimico-fisiche	
umidità	Inferiore a 13%
ceneri ss	0,30/100 g s.s.
glutine	< 20 mg/kg

Contaminanti	
Antiparassitari	Conforme ai limiti stabiliti nel Reg. 396/05 e successivi agg.
Pb	Reg. Ce 1881/06
Cd	Reg. Ce 1881/06
Aflatossine B1	<2,0 µg/kg
Aflatossine totali	< 4,0 µg/kg
Zearalenone	< 300 µg/kg
Ocratossina	< 3,0 µg/kg
DON	< 750 µg/kg
Fumonisine (B1 + B2)	< 1.000 µg/kg

Microbiologici	
Carica batterica totale a 37°C	< 100.000 u.f.c./g
Stafilococco aureus	< 100 u.f.c./g
Salmonella spp.	Assenti in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Clostridi solfito riduttori	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g
Muffe e lieviti	< 100 u.f.c./g

Organolettiche	
Aspetto	Omogeneo, frattura vitrea
Sapore	Gradevole
Odore	Gradevole
Colore	Giallo ambrato

La pasta è caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Energia	kJ	356
	kcal	1.524
Proteine (N x6.25)	g	6,4
Carboidrati	g	79
Zuccheri	g	<0,5
Grassi	g	1,5
Fibra alimentare	g	2,1
Sale	g	<0,01

Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
Modalità di cottura	Cuocere in acqua bollente per 11 minuti
Termine Minimo di Conservazione	24 mesi

Caratteristiche logistiche	
Pezzi / cartone	12
Dimensioni cartone	23,6 x 26 x 33,7
Cartoni/strato	15
Strati/pallet	4
Cartoni/pallet	60

Pastificio La Rosa	Scheda allergeni prodotti finiti	MOD 18
		Rev 0 del 20/01/14

Allergeni	Allergene nel prodotto finito	contaminazione dell'allergene derivante da materie prime	Presenza di allergeni nel sito produttivo (aree di produzione o stoccaggio)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Crostacei e prodotti derivati	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Uova e prodotti derivati	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Pesce e prodotti a base di pesce	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Soia e prodotti a base di soia	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti,	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Sedano e prodotti a base di sedano	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Senape e prodotti a base di senape	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Lupini e prodotti a base di lupini	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI	☒ NO ☐ SI

La presente scheda è relativa a tutti i prodotti elaborati da Pastificio La Rosa.

Al fine di garantire l'assenza di allergeni l'azienda prevede

- il controllo preventivo dei prodotti acquistati tramite specifica indagine nei confronti dei fornitori (ricezione di apposita dichiarazione o invio di apposito questionario);
- il divieto di introdurre cibi e bevande all'interno dei reparti di lavorazione;
- la verifica che materiali e sostanze utilizzate in produzione non possano accidentalmente portare a situazioni di contaminazione crociata.