Denominazione commerciale: Le Asolane 100 % farina di mais da agricoltura biologica "Pasta dietetica senza glutine"
Denominazione di vendita: Prodotto dietetico senza glutine
Il prodotto è indicato nei soggetti intolleranti al glutine

Ingredienti: Farina di mais*.
Provenienza delle farine: *Nazionale da coltivazione biologica; varietà sia precoce che tardiva.

Istruzioni per la cottura: 100 g di prodotto, 1 litro di acqua, 10 g di sale. Salare l'acqua in ebollizione. Versare " Le Asolane Bio". Mescolare. Scolare lasciando un po' d'acqua.

	FORMATI					
	Penne	Eliche	Ditalini	Capellini	Tagliatelle	Spaghetti
TEMPI DI COTTURA (min)	10-11	7-8	8-9	3-4	5-6	9-10
Il tempo di cottura inferiore corrisponde ad una cottura al dente, quello superiore ad una cottura in cui il formato mantiene ancora le sue caratteristiche ottimali ma il nerbo è inferiore.						

Termine minimo di conservazione (TMC): 24 mesi dalla produzione
Condizioni di stoccaggio e/o conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto: Tipico delle pasti alimentari (Pasta Corta, Pasta Nido, Pasta Lunga)
Colore: Giallo
Sapore: Caratteristico della pasta alimentare
Odore: Neutro – Assenza di odori sgradevoli

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Descrizione	**Unità di misura**	**Valore standard**
Valore energetico	Kcal	354
Valore energetico	Kj	1502
Grassi di cui acidi grassi saturi	%	0,80 0,13
Carboidrati di cui zuccheri	%	79,49 0,63
Fibra	%	1,60
Proteine	%	6,37
Sale	%	0,2

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori standard)		
Descrizione	**Unità di misura**	**Valore standard**
Pesticidi	ppb	Entro limiti leggi vigenti (DM 27/08/2004 e succ. modifiche)
Micotossine:		
Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Deossinivalenolo (DON)	ppb	< 750
Ocratossina A	ppb	< 3
Zearalenone	ppb	< 100
Fumonisine B1 + B2	ppb	< 1000
Glutine	ppm	< 20
Ceneri	% p/p	< 0,20
Metalli pesanti:	ppm	
Pb		< 0,2
Cd		< 0,1
Umidità	% p/p	11,5 – 12,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Descrizione	**Unità di misura**	**Valore standard**
Carica microbica mesofita a 30 °C	u.f.c./g	$5*10^3$
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	<10
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<50
Bacillus cereus	u.f.c./g	<50
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	assente
Muffe	u.f.c./g	<100
Lieviti	u.f.c./g	<100

ALLERGENI		
Descrizione	**Presenza**	**Cross contamination**
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*) nocciole *Corylus avelllana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù *Anacardum occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh*) K. Koch), noci del Brasile (Bentholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vetta*), noce del Queensland (*Macadamia temifolia*) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

	Pasta corta	**Pastina**	**Pasta a nido**	**Pasta lunga**
Formati	Penne rigate 601, Eliche 604	Ditalini 607	Capellini 611, Tagliatelle 605	Spaghetti 613
Caratteristiche imballo primario	• Polipropilene: doppio strato + Politene lineare R52, 7 colori rotocalco stampa interno • Kraft estero per alimenti	• Polipropilene: doppio strato + Politene lineare R52, 7 colori rotocalco stampa interno	• Polipropilene: doppio strato + Politene lineare R52, 7 colori rotocalco stampa interno • Kraft estero per alimenti	• Polipropilene: doppio strato + Politene lineare R52, 7 colori rotocalco stampa interno
Confezioni per cartone	12	12	12	24
Bancalizzazione (cartoni per strato x n° strati)	7 x 10	12 x 8	7 x 8	16 x 6
Cartoni per bancale	70	96	56	96

· Unità di vendita al consumatore: Confezioni da 250g, Peso netto dichiarato 250g.

Codifiche imballi (come prescritto dalla piattaforma INDICOD-ECR):

- CONFEZIONE: ***Dati in chiaro:*** Nome del formato, TMC, Lotto; ***Dati in forma barrettizzata:*** Codice EAN 13 identificativo dell'articolo;
- CARTONE: ***Dati in chiaro***: Nome del formato, n° confezione e peso netto, TMC e Lotto; ***Dati in forma barrettizzata***: Codice EAN 128 comprensivo di: GTIN confezione, n° pezzi per cartone, TMC e lotto.
- PALLET: Etichetta Logistica (Come prescritto da INDICOD-ECR).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 e s.m. e i. in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

Dichiarazione di tracciabilità e rintracciabilità

Il prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m. e i. in materia di tracciabilità e rintracciabilità alimentare. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutte le fasi del processo produttivo sono opportunamente documentate in modo da ricostruire il percorso dell'alimento.

Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/1830 del 2003 e s.m. e i.

Dichiarazione Prodotto Biologico

Il prodotto in questione possiede certificazione di: ***prodotto da agricoltura biologica,*** rilasciato dall'ente di certificazione Q Certificazioni. Per garantire la conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, tutte le fasi del processo produttivo sono soggette ad un sistema di controllo istituito e gestito in conformità delle disposizione del Reg. (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa.

Certificazioni/Autorizzazioni: Concessione dell'uso del marchio ***"Spiga Barrata"*** rilasciato dall'ente SBS in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Questo prodotto è stato classificato dal Ministero della Salute come Prodotto dietetico senza glutine.