



**SPECIFICA TECNICA
PASTA DI MAIS
"LE ASOLANE" FONTE DI FIBRA**

STP 203

Rev. 1.3
Data 16/09/2016
Pagina 1 di 2

Denominazione commerciale: Le Asolane fonte di fibra "La Pasta"

Prodotto specificamente formulato per celiaci

Ingredienti: Farina di mais (96.9%), fibre vegetali (1.5%), fibra alimentare: inulina (1.5%), emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi di origine vegetale.

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

Istruzioni per la cottura (Anellini, Ditalini, Risetti, Stelline, Capellini): preparare un brodo di carne o vegetale, salare e cuocere la pastina rispettando il tempo di cottura consigliato.

	FORMATI								
	Tubetti	Penne	Eliche	Pipe	Gnocchi	Rigatoni	Cellentani	Farfalle	Caserecce
TEMPI DI COTTURA (min)	8-9	8-9	7-8	6-7	6-7	7-8	7-8	6-7	7-8
	Anellini	Ditalini	Risetti	Stelline	Capellini	Tagliatelle	Spaghetti	Bucatini	Pennette
TEMPI DI COTTURA (min)	5-6	6-7	7-8	5-6	3-4	6-7	9-10	9-10	11-12

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 ORGANOLETICHE

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	353
Valore energetico	Kj	1496
Grassi	%	0,66
di cui acidi grassi saturi		0,15
Carboidrati	%	78,28
di cui zuccheri		0,24
Fibra	%	3,90
Proteine	%	6,42
Sale	%	0,03

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Pesticidi	ppb	Entro limiti leggi vigenti (Direttiva 2005/37 CE e succ. modifiche)
Micotossine:		
Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Deossivalenolo (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 mesofila a 30 °C	u.f.c./g	< 10 ⁵
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	<10 ²
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<10 ²
Bacillus cereus	u.f.c./g	<10 ²
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	assente
Muffe	u.f.c./g	<10 ²
Lieviti	u.f.c./g	<10 ²



**SPECIFICA TECNICA
PASTA DI MAIS
"LE ASOLANE" FONTE DI FIBRA**

STP 203

Rev. 1.3
Data 16/09/2016
Pagina 2 di 2

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 (<i>Amigdalus communis</i> L.) nocciole <i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù <i>Anacardum occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bentholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vetta</i>),noce del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) 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	Tubetti rigati 302, Penne rigate 301, Eliche 304, Pipe rigate 310, Gnocchi 309, Rigatoni 312, Cellentani 313, Farfalle 314, Caserecce, Pennette	Anellini 306, Ditalini 307, Risetti 315, Stelline 316	Capellini 311, Tagliatelle 305	Spaghetti 308, Bucatini 317
Caratteristiche imballo primario	<ul style="list-style-type: none">• COEX 20 + COEX 20• Kraft esterno per alimenti	<ul style="list-style-type: none">• COEX 25 + 25• ANTIST	<ul style="list-style-type: none">• COEX 20 + COEX 20• Kraft esterno per alimenti	<ul style="list-style-type: none">• COEX 30 + COEX 30
Confezioni per cartone	12	12	12	20 (conf. da 500 g)
Bancalizzazione (cartoni per strato x n° strati)	7 x 5	12 x 8	7 x 4	8 x 7 (conf. da 500 g)
Cartoni per bancale	35	96	28	56 conf. da 500 g

· Unità di vendita al consumatore: PER TUTTI I FORMATI: Confezioni da 250g; Peso netto dichiarato 250g , PER I SOLI SPAGHETTI: Confezioni da 500g; Peso netto dichiarato 500g.

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.

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 specificamente formulato per celiaci.