

Denominazione etichetta	Pastificio La Rosa
Formato	Gramigna
Codice articolo	064
Peso netto	500 g
Codice EAN	8054188050649
Ingredienti	Farina di mais, farina di riso
<b>Certificazioni:</b>	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	Reg. Ce 1881/06 e succ. agg. e int.
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 alimentari	g	2,1
Sale	g	<0,01

<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto
<b>Modalità di cottura</b>	Cuocere in acqua bollente per 14 minuti
<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	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	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Pesce e prodotti a base di pesce	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 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,	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Sedano e prodotti a base di sedano	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Senape e prodotti a base di senape	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Lupini e prodotti a base di lupini	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 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.