



SCHEMA TECNICA PASTA APROTEICA

Categoria	Pasta
Formato	Spaghetti, linguine, penne rigate, maccheroncini, risoni, stelline, ditalini rigati.
Nulla osta Ministero della Salute	600.12/D 3976.81.4010/27901 in data 31/07/2006

Ingredienti	amido di mais, fecola di patate, amido di riso, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, cartamo.
--------------------	---

Prodotto in uno stabilimento dove di usano: latte, uova, lupino. Contiene solo proteine di origine vegetale.

		SPAGHETTI	LINGUINE	PENNE RIGATE	MACCHERONCINI	RISONI	STELLINE	DITALINI RIGATI
COD	EAN	8015990840361	8015990840576	8015990840378	8015990840477	8015990840385	8015990840460	8015990840613
	PARAF	911056392	913660027	911056404	912453267	911056416	912513076	921393738

Termine minimo di conservazione	24 mesi	N° confezioni per cartone	12
Confezione	Sacchetti flow-pack	Peso della confezione	500 g

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto			
Energia	1550 KJ 364 Kcal	Proteine (Nx6,25)	0,50 g
Grassi <i>(tipologia: vegetali non idrogenati)</i> <i>di cui:</i>	1,30 g	<i>Fenilalanina non superiore a</i>	30 mg
<i>Acidi grassi Saturi</i>	0,30 g	<i>Tirosina non superiore a</i>	20 mg
Carboidrati	87,40 g	Sale	0,05 g
<i>Di cui</i>		<i>Minerali</i>	
<i>Zuccheri</i>	0,30 g	<i>Sodio</i>	20 mg
		<i>Potassio</i>	20 mg
		<i>Fosforo</i>	20 mg
Fibre	1,00 g		



SCHEMA TECNICA PASTA APROTEICA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Descrizione	Valore massimo
Carica batterica totale	<10 ⁴ ufc/g
E.coli	Assente
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Muffe	<10 ³ ufc/g
Lieviti	<10 ³ ufc/g
Bacillus Cereus	<10 ³ ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<50 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococco aureus	<10 ² ufc/g

TENORE PROTEICO RESIDUO: per gli alimenti aproteici non superiore all'1%, per quelli ipoproteici non superiore al 2%, come stabilito dalla Circolare 5 novembre 2009 Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

HACCP: Nove Alpi applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP in conformità al Regolamento CE 852/2004.

TRACCIABILITÀ e RINTRACCIABILITÀ: in ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e succ. aggiornamenti.

OGM: Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati, ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

IMBALLI: Gli imballi utilizzati sono tali da garantire l'ottimale conservazione del prodotto e sono conformi al Regolamento CE 10/2011 ed alle norme specifiche cogenti.



SCHEDA TECNICA PASTA APROTEICA

Allergeni

in accordo all'Allegato II Reg 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto		Nome specifico della sostanza	Presenza nel sito produttivo		Possibile contaminazione crociata	
	SI	NO		SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati		X		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X	
Pesce e prodotti a base di pesci		X			X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X		X	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù (anacardi), noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X			X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X		X
Senape e prodotti a base di senape		X			X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X		X
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		X			X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X			X		X

Questa revisione della Scheda Tecnica può presentare difformità con confezioni precedentemente stampate e presenti sul mercato.

Revisione n° 4	del 19/04/16	Redatta da MAR	Verificata da AAQ	Approvata da RAQ
-------------------	-----------------	-------------------	----------------------	---------------------

NOVE ALPI Società a Responsabilità Limitata

Cap. Soc. euro 539000 i.v. – Riserva euro 653803 – C.C.I.A.A. 111306 – Partita IVA e Codice Fiscale IT 01008240473. Sede legale e amministrativa: Via Fiorentina, 419 – 51100 Pistoia Tel. +39 0573 946204 - Fax. +39 0573 545141. Sede produttiva e logistica: Via San Pierino Casa al Vescovo, 1 - 51100 Pistoia Tel. +39 0573 986467 Fax. +39 0573 986203 email: novealpi@pec.it

Foglio1

PRODOTTO AGL007	MP PRINCIPALE	ORIGINE
COLOMBINA CLASSICA GR 100	AMIDO DI RISO	Argentina, Egitto, Guyana, Vietnam, Cambogia, Brasile, India, Francia, Italia, Spagna, Laos, Pakistan, Tailandia, Paraguay, Uruguay, Birmania, Turchia, Grecia e Portogallo.
AGL020		
PANINO S/G 2X60 GR	AMIDO DI MAIS	Francia, Spagna, Italia, Romania, occasionalmente fuori UE
AGL022		
FOCACCIA S/G 2X50 GR	AMIDO DI MAIS	Francia, Spagna, Italia, Romania, occasionalmente fuori UE
AGL028		
SPIGA (PANINO) 4X45 GR	AMIDO DI MAIS	Francia, Spagna, Italia, Romania, occasionalmente fuori UE
AGL037		
STELLINE GR 500 S/G	FARINA DI MAIS	UE
AGL038		
SPAGHETTI GR 500	FARINA DI MAIS	UE
AGL040		
PANE TIPO ROSETTA S/G GR 50x4	AMIDO DI MAIS	Francia, Spagna, Italia, Romania, occasionalmente fuori UE

AGL103

AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO

UE

AMO001

IL PANTOSTATO AMINO' GR 290

AMIDO DI
FRUMENTO
DEGLUTINATO

UE

AMO002

PENNE RIGATE APROTEICHE GR 500

AMIDO DI MAIS

UE

AMO003

SPAGHETTI APROTEICI GR 500

AMIDO DI MAIS

UE

AMO004

IMPANATURA APROTEICA AMINO' GR 250

AMIDO DI
FRUMENTO
DEGLUTINATO

UE

AMO005

MACCHERONCINI APROTEICI GR 500

AMIDO DI MAIS

UE

AMO007

RISONI APROTEICI GR 500

AMIDO DI MAIS

UE

AMO013

PAN CARRE' AMINO' GR 250

AMIDO DI
FRUMENTO
DEGLUTINATO

UE

AMO014

Foglio1

MINI BAGUETTE AMINO GR 300 (3 pz)

AMIDO DI
FRUMENTO
DEGLUTINATO UE

Foglio1

Foglio1