

NOME PRODOTTO	PASTA DI MAIS SENZA GLUTINE - CASERECCI ,CONCHIGLIE, PIPE
----------------------	---

CODICE ARTICOLO		DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO	23/11/2015
------------------------	--	----------------------------------	------------

CLIENTE	BSG
----------------	-----

ELENCO INGREDIENTI

1	FARINA DI MAIS
----------	----------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	valori medi per 100g di prodotto	valori per unità di consumo
Valore energetico (kcal)	355	
Valore energetico (kJ)	1506	
Proteine (N x 6,25)	7,4 g	
Grassi	1,7 g	
Di cui Saturi	0,4 g	
Di cui Monoinsaturi	0,4 g	
Di cui Polinsaturi	0,9 g	
Colesterolo	< 0,1 mg	
Carboidrati	77,5 g	
Di cui zuccheri	0,9 g	
Fibre Alimentari	1,6 g	
Sale	0,002 g	

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso prodotto netto singola unità di vendita	250 g
Shelf Life	36 mesi
Modalità di conservazione	Luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore
Tipologia pack primario	Sacchetto in film stampato
N° confezioni per scatola	12 pz

INFORMAZIONI ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENZA NELLA RICETTA		POSSIBILE CONTAMINAZIONE IN LINEA		PRESENZA IN STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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 pesce		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: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, 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 sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito		X		X		X

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE - MICOTOSSINE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Cbt totale	UFC/G	< 10 ⁵
Coliformi totali	UFC/G	< 10 ³
Aflatossina tot	µg/kg	Limiti di legge
Ocratossina A	µg/kg	Limiti di legge
Zearalenone	µg/kg	Limiti di legge
Don	µg/kg	Limiti di legge
Fumonisine	µg/kg	Limiti di legge

The logo for FARMO, consisting of the word "FARMO" in white, bold, uppercase letters inside a rounded orange rectangle.

Gluten Free Manufacturer

DICHIARAZIONE ORIGINE GEOGRAFICA MATERIA PRIMA

La società Farmo Spa dichiara che le materie prime principali, amido di mais e amido di frumento deglutinato, utilizzate nelle referenze preparati e bakery hanno origine UE.

La società Farmo Spa dichiara che la materia prima, miscela mais/riso, utilizzata nelle referenze di **pasta LUNGA e CORTA** ha origine Italia/Europa per quanto concerne la frazione mais e origine Italia per quanto concerne la frazione riso.

Cordiali Saluti

Data: 14/03/2018

Firma

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Ugo Ugo".

Timbro

FARMO S.p.A.



Farmo S.p.a.

Unipersonale

Sede Legale / Legal Address:

Via Fetonte 12 • 20151 Milano – Italy

Sede Operativa / Operating Hqtrs:

Viale E. Mattei 1 • 20010 Casorezzo (Milano) Italy

Tel +39 02 9029 231 • Fax +39 02 9029 6334

www.farmo.com • info@farmo.com

Capitale Soc. Eur 1.000.000 i.v.

Cod. Fisc. /Part. IVA / VAT: 12313700150

Registro Imprese CCIAA

di Milano (REA): 1545739