



**SPECIFICA TECNICA  
PASTA DI MAIS "LE ASOLANE"  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**STP 204**

Rev. 3.0  
Data 01/04/2022  
Pagina 1 di 2

**Denominazione commerciale: Le Asolane Bio da agricoltura biologica. Pasta senza glutine. Prodotto specificamente formulato per celiaci**

**Ingredienti:** Farina di mais\*. Può contenere tracce di soia.

**Agricoltura:** Italia.

**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.

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

TEMPI DI COTTURA (min)	FORMATI					
	Penne	Eliche	Ditalini	Capellini	Tagliatelle	Spaghetti
	9-10	8-9	7-8	3-4	6-7	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):** 730 giorni dal confezionamento.

**Condizioni di stoccaggio e/o conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Aspetto: Tipico delle paste 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	%	0,80
di cui acidi grassi saturi		0,13
Carboidrati	%	79,49
di cui zuccheri		0,63
Fibra	%	1,60
Proteine	%	6,37
Sale	%	0,02

**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 <sup>5</sup>
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	< 10 <sup>2</sup>
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	< 10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	u.f.c./g	< 10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	/25g	assente
Muffe	u.f.c./g	< 10 <sup>2</sup>
Lieviti	u.f.c./g	< 10 <sup>2</sup>

**MolinodiFerro****SPECIFICA TECNICA  
PASTA DI MAIS "LE ASOLANE"  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA****STP 204**Rev. 3.0  
Data 01/04/2022  
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	SI
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 illinoensis</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
<b>Formati</b>	Penne rigate 601, Eliche 604	Ditalini 607	Capellini 611, Tagliatelle 605	Spaghetti 613
<b>Caratteristiche imballo primario</b>	VASSOIO INTERNO PAP20 → CARTA INCARTO ESTERNO PP5 → PLASTICA	INCARTO INTERNO PP5 → PLASTICA ASTUCCIO PAP21 → CARTA	VASSOIO INTERNO PAP20 → CARTA INCARTO ESTERNO PP5 → PLASTICA	INCARTO ESTERNO PP5 → PLASTICA
<b>Confezioni per cartone</b>	12	12	12	24
<b>Bancalizzazione (cartoni per strato x n° strati)</b>	7 x 10	12 x 8	7 x 8	16 x 6
<b>Cartoni per bancale</b>	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 disposizioni 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 specificamente formulato per celiaci.