

 <b>MASSIMOZERO</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>  <b>FINISHED PRODUCT DATA SHEET</b>	Data Emiss: 21/11/2014
		Data Rev.: 05/12/2022
		Rev. N°:06

**PASTA SENZA GLUTINE**  
**GLUTEN-FREE PASTA**

Prodotto ottenuto dall' estrusione, trafilazione, taglio e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con farina senza glutine di mais e di riso ed acqua.

*Product obtained by extrusion, drawing, cutting and subsequent drying of mixtures prepared exclusively with corn and rice gluten-free flour and water.*

- **Denominazione di vendita/name of sale**

Pasta senza glutine di mais e riso. Specificamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg UE No 828/2014).

*Gluten free pasta with corn and rice flour. Specifically formulated for people intolerant to gluten (Reg EU No 828/2014).*

- **Dichiarazioni ingredienti/Ingredients on the label statement**

**Ingredienti:** farina di mais 90%, farina di riso 10%, acqua.

*Ingredients: corn flour 90%, rice flour 10%, water.*

- **Dichiarazioni luogo ultima trasformazione/place last process**

Prodotto nello stabilimento di/ *Manufactured in the plant in:* Via scuderie 32, 39012 Merano, Italy.  
Origine materia prima: ITALIA

- **DICHIARAZIONE ALLEGENI** In accordo con il regolamento UE 1169/2011/**ALLERGEN DECLARATION** In acceptance with Regulation EU 1169/2011

<b>ALLERGENI /ALLERGEN</b>	<b>PRESENTE NEL PRODOTTO FINITO/IN THE PRODUCT</b>	<b>PRESENTE IN TRACCE/ IN TRACE</b>
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO/NO (<10 ppm)	NO/NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and products thereof.</i>	NO/NO	NO/NO
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO/NO	NO/NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO/NO	NO/NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO/NO	NO/NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soybeans and products thereof</i>	NO/NO	NO/NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO/NO	NO/NO
Frutta a guscio e il loro derivati/ <i>Nuts and products thereof</i>	NO/NO	NO/NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof.</i>	NO/NO	NO/NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof.</i>	NO/NO	NO/NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesam seeds and products thereof.</i>	NO/NO	NO/NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	NO/NO	NO/NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO/NO	NO/NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof.</i>	NO/NO	NO/NO

- **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI INDICATIVE: VALORI MEDI SU 100g DI PRODOTTO SECCO** In accordo con il regolamento UE 1169/2011 / **APPROXIMATE NUTRITIONAL INFORMATION**  
*In acceptance with Regulation EU 1169/2011*

<b>Valore/value</b>	<b>Unità di misura/units</b>	<b>Per 100g/for 100g</b>
Energia/Energy	Kcal/kJ	362/1535
Grassi/Fat	g	1.4
Di cui acidi grassi saturi/of which saturated	g	0.2
Carboidrati/Carbohydrate	g	80
Di cui zuccheri/of which sugar	g	0.6
Fibre/Fiber	g	1.9
Proteine/Protein (N x 6,25)	g	6.8
Sale/Salt	g	0.01
Sodio/ Sodium	g	0.004

- **CARATTERISTICHE CHIMICHE/CHEMICAL PARAMETERS**

<b>Parametro chimico/Chemical parameter</b>	<b>Unità di misura/Units</b>	<b>Valore/Value</b>	<b>Metodo/Method</b>
Glutine/gluten	ppm	<10	Test ELISA ELISA TEST

• **CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE/SANITARY FEATURES**

<b>Parametro microbiologico/ Microbiological parameter</b>	<b>Unità di misura/ Units</b>	<b>Valore /value</b>
Carica mesofila aerobia totale/ <i>Total mesophilic aerobic count</i>	UFC/g CFU/g	<100.000
Enterobatteri / <i>Enterobacteria</i>	UFC/g CFU/g	<10
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g CFU/g	<10
Lieviti / <i>Yeast</i>	UFC/g CFU/g	<1000
Muffe/ <i>Mold</i>	UFC/g CFU/g	<1000
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g CFU/g	<10
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g CFU/g	<200
<i>Clorstridium perfringens</i>	UFC/g CFU/g	<10
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g CFU/25g	Assente <i>Abstent</i>
<i>Salmonella spp.</i>	UFC/25g CFU/25g	Assente <i>Abstent</i>

• **CONTAMINANTI (Reg. UE No 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni)  
/CONTAMINANTS (Reg. EU1881/2006 as subsequently amended and suspended)**

<b>Parametro/ Parameter</b>	<b>Unità misura/ Units</b>	<b>Valore / value</b>
<b>Micotossine/ Mycotoxins</b>		
Aflatossina/ <i>Aflatoxin B1</i>	µg/Kg	<2
Aflatossina/ <i>Aflatoxin B1+B2+G1+G2</i>	µg/Kg	<4
Ocratossina A/ <i>Ochratoxin</i>	µg/Kg	<3
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	µg/Kg	<75
Deossinivalenolo (DON)/ <i>Deoxynivalenol</i>	µg/Kg	<750

Fumonisin/ <i>Fumonisin</i> s	µg/Kg	<1000
<b>Metalli pesanti/Heavy metals</b>		
Cadmio Cd/ <i>Cadmium Cd</i>	mg/Kg	0,10
Piombo Pb/ <i>Lead Pb</i>	mg/Kg	0,20
Residui fitofarmaci/Pesticide residues	mg/Kg	Limite di legge <i>Legal limits</i>

• **DICHIARAZIONE OGM (Reg UE No 1830/2003)/ GMO STATMENT (Reg EU No 1830/2003)**

Il prodotto è ottenuto da ingredienti OGM free. <i>The product is obtain from OGM free ingredients.</i>	SI/YES
--	--------

• **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO/ SHELF LIFE OF THE PRODUCT**

Prodotto destinato al consumatore finale <i>Manufactured to final consumer</i>	36 mesi <i>36 months</i>
Condizioni di stoccaggio <i>Storage information</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto <i>Store in a cool, dry place</i>
Istruzioni per la cottura/ <i>Cooking instructions</i>	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (almeno 1,5 l per 100 g di pasta). Lasciar bollire mescolando di tanto in tanto. Consigliamo sempre di assaggiare la pasta per verificare i minuti di cottura che ritenete adatti al vostro gusto. Quindi scolare la pasta e condire a piacere.  <i>Drop the pasta in salted, boiling water (1.5 liters per 100 g of pasta) and stir occasionally. We always recommend to taste the pasta to check the minutes of cooking that you feel suitable for your taste Remove from the heat and strain into a sieve.</i>