Denominazione commerciale: Le Veneziane "La Pasta" senza glutine. Prodotto specificamente formulato per celiaci

Ingredienti: Farina di mais, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale.
Può contenere tracce di **soia**.

Provenienza del mais: nazionale.

Istruzioni per la cottura: 100 g di prodotto, 1 litro di acqua, 10 g di sale. Salare l'acqua in ebollizione. Versare "Le Veneziane". Mescolare. Scolare lasciando un po' d'acqua.
Istruzioni per la cottura (Anellini, Ditalini, Capellini): preparare un brodo di carne o vegetale, salare e cuocere la pastina rispettando il tempo di cottura consigliato.

	FORMATI													
	Tubetti	Penne	Eliche	Pipe	Gnocchi	Rigat.	Anellini	Ditalini	Fettuc.	Capellini	Spagh.	Elbows	Risetti	Farfalle
TEMPO DI COTTURA (min)	8-9	9-10	8-9	7-8	7-8	8-9	6-7	7-8	6-7	3-4	9-10	7-8	7-8	6-7
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 ORGANOLETTICHE
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	355
Valore energetico	Kj	1505
Grassi di cui acidi grassi saturi	%	0,95 0,14
Carboidrati di cui zuccheri	%	79 0,60
Fibra	%	2,00
Proteine	%	6,45
Sale	%	0,03

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
Descrizione	**Unità di misura**	**Valore standard**
Pesticidi	ppb	Entro limiti leggi vigenti (DM 27/08/2004 e succ. modifiche)
Micotossine:		
Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Deossinivalenolo (DON)	ppb	< 600
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 – 13,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Descrizione	**Unità di misura**	**Valore standard**
Carica microbica mesofila a 30 °C	u.f.c./g	$< 10^5$
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	$<10^2$
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	$<10^2$

Bacillus cereus	u.f.c./g	$<10^2$
Listeria monocytogenes	/25g	assente
Muffe	u.f.c./g	$<10^2$
Lieviti	u.f.c./g	$<10^2$

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 (*Amigdalus communis L.*) nocciole *Corylus avelllana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù *Anacardum occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh*) K. Koch), noci del Brasile (Bentholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vetta*), noce del Queensland (*Macadamia temifolia*) 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**
Formati	Tubetti rigati 95, Penne rigate 122, Eliche 134, Pipe rigate 171, Gnocchi 206, Rigatoni 70	Anellini 36, Ditalini 37	Fettucce 28, Capellini 3	Spaghetti 25
Caratteristiche imballo primario	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
Confezioni per cartone	12	12	12	24
Bancalizzazione (cartoni per strato x n° strati)	7 x 6	12 x 8	7 x 5	16 x 6
Cartoni per bancale	42	96	35	96

· Unità di vendita al consumatore: Confezioni da 250g; Peso netto dichiarato 250g.
· Big Bags in nylon: formato da 1000 Kg

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 e confezionato da Molino di ferro, sito in via molino di ferro 8 Vedelago (TV), 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 radiazioni ionizzanti

In accordo con la direttiva CE No 1999/2 e 1999/3 in merito al Trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni. Si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzati.

Certificazioni/Autorizzazioni: Concessione dell'uso del marchio ***"Spiga Barrata"*** rilasciato dall'ente Associazione Italiana Celiachia (AIC). Questo prodotto è stato classificato dal Ministero della Salute come Prodotto specificamente formulato per celiaci.