

	<i>scheda tecnica</i>	documento	ST071
	PIZZOCCHERI FORMATO STECCA	emissione	13/09/11
		rev.	05

1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

pasta in formato tagliatelle ottenuta dalla miscelazione di farina di grano saraceno e farina di grano duro. Prodotto destinato all'alimentazione umana previa cottura.

2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

ingredienti	semolato, farina di grano saraceno (25%), semola
OGM	ASSENTI in conformità al Reg. CE 1829/2007 e al Reg.CE 1830/2007

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

carica batterica totale aerobica	<10 ⁵ ufc/g
lieviti e muffe	<5 x 10 ² ufc/g
bacillus caereus	<10 ² ufc/g
salmonella	ASSENTE in 25g
stafilococcus aureus	<10 ² ufc/g
e.coli	<10 ¹ ufc/g

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

umidità	< 12,5 %	
composizione centesimale (valori medi riferiti a 100g di prodotto)	proteine	12,10 g
	carboidrati	67,20 g
	lipidi	1,50 g
	ceneri	1,50 g
	fibre alimentari	5,00 g
	valore energetico	332 kCal 1390 kJ

	<i>scheda tecnica</i>	documento ST071
	PIZZOCCHERI FORMATO STECCA	emissione 13/09/11
		rev. 05

5. CARATTERISTICHE SENSORIALI

gusto	gusto umami o quinto gusto
colore	grigio chiaro con puntini grigio scuro

6. CONTAMINANTI

aflatossine	$B_1 \leq 2 \mu\text{g/Kg}$ (ppb) $B_1 + B_2 + G_1 + G_2 \leq 4 \mu\text{g/Kg}$ (ppb)	
fumonisine	$\leq 400 \mu\text{g/Kg}$ (ppb)	
ocratossine	$\leq 3 \mu\text{g/Kg}$ (ppb)	
deossinivalenolo	$\leq 750 \mu\text{g/Kg}$ (ppb)	
zearalenone	$\leq 50 \mu\text{g/Kg}$ (ppb)	
metalli pesanti	Piombo (Pb) cadmio (Cd)	$\leq 0,2 \text{ mg/kg}$ (ppm) $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ (ppm)

7. SOSTANZE ALLERGENICHE

SOSTANZE ALLERGENICHE	ASSENZA/PRESENZA	NOTE
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	PRESENTI	
crostacei o prodotti a base di crostacei	ASSENTI	
uova e prodotti a base di uova	ASSENTI	
pesce o prodotti a base di pesce	ASSENTI	
arachidi o prodotti a base di arachidi	ASSENTI	

	<i>scheda tecnica</i>	documento ST071
	PIZZOCCHERI FORMATO STECCA	emissione 13/09/11
		rev. 05

soia o prodotti a base di soia	ASSENTI	
latte o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	ASSENTI	
frutta a guscio (mandorle, nocciole noci comuni, noci di agagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, queensland) e prodotti derivati	ASSENTI	
sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTI	
senape e prodotti a base di senape	ASSENTI	
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	ASSENTI	
anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10mg/l o 10 mg/Kg (ppm) espressi come SO ₂	ASSENTI	
lupino e prodotti a base di lupino	ASSENTI	
molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTI	

8. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione a temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta.

9. SHELF-LIFE

Termine minimo di conservazione 18 mesi.

 tegl io Valtellina	<i>scheda tecnica</i>	documento ST071
	PIZZOCCHERI FORMATO STECCA	emissione 13/09/11
		rev. 05

10. CONFEZIONI E IMBALLAGGIO

confezione da 500g	multipack costituiti da 12 sacchetti in film accoppiato oppure da 10 scatole
confezione da 10 Kg	scatola in cartone alimentare
etichettatura	conforme alla direttiva 2003/89/CE, al Reg. CE 1924/2006 e al Reg. CE 41/2009

11. CERTIFICAZIONI



BRC
FOOD
(P1514)



IFS
FOOD
(P1513)