



Medical Food

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Agosto 2009

DENOMINAZIONE	PENNE – FUSILLI – SEDANI – PIPE – MACCHERONCINI – DITALINI - PENNE LISCE – RIGATONI - f.to 500 g Pasta Senza Glutine	
DESCRIZIONE PRODOTTO	La Pasta Bi Aglut PASTAMIA è formulata con materie prime prive di glutine. PRODOTTO DIETETICO – NOTIFICATO AL MINISTERO DELLA SALUTE	
INGREDIENTI	Amido di mais – fecola di patate – farina di lupino e proteine di lupino – emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Tipico del formato, assenza di polvere
	Colore	Giallo paglierino
	Odore, sapore	Tipico
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	Valore energetico	1466 Kj – 345 Kcal
	Proteine	5.5 g
	Carboidrati	76.8 g (di cui zuccheri 1.0 g)
	Grassi	1.8 g (di cui saturi 0.4 g)
	Fibra alimentare	3.4 g
	Sodio	30.0 mg
AVVERTENZE	Il prodotto contiene LUPINO	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	24 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla confezione. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
QUANTITA' NOMINALE	500 g	
CODICI PRODOTTO	Penne 70390405 – Fusilli 70390604 – Sedani 70390505 – Pipe 70380801 – Maccheroncini 70380701 – Ditalini 70379604 – Penne Lisce 70391700 – Rigatoni 70391800	
IMBALLAGGIO	Cartone contenente 6 confezioni da 500 g	
EAN	Penne 8001040038611 - Fusilli 8001040038666 - Sedani 8001040038710 - Pipe 8001040038086 - Maccheroncini 8001040038079 – Ditalini 8001040090947 – Penne Lisce 8001040100745 – Rigatoni 8001040100769	
BANCALIZZAZIONE	50 cartoni da 6 confezioni da 500 g	
NORME PER LA COTTURA	Cuocere la pasta Bi Aglut PASTAMIA in abbondante acqua salata in ebollizione (circa 1 litro di acqua per 100 g di pasta) per il tempo indicato sulla confezione.	