



# SPECIFICA TECNICA "LE VENEZIANE" PASTA DI MAIS

LAB-STP 100

Revisione 00  
Data 21/03/2011  
Pag. 1 di 2

**Denominazione commerciale:** Le Veneziane "La Pasta"  
**Denominazione di vendita:** Prodotto dietetico senza glutine

**Descrizione del prodotto:** Il prodotto, costituito dal 100% di farina di mais precotta, è lavorato e confezionato nel moderno stabilimento in Fanzolo di Vedelago (TV). Si caratterizza per l'assenza di glutine, alta digeribilità, basso tenore in grassi e assenza di coloranti.

Il colore è caratteristico del B-Carotene presente nella materia prima.

**Ingredienti:** Farina di mais, Emulsionante: E471 (monogliceridi degli acidi grassi d'origine vegetale).

**Certificazioni/Autorizzazioni:** Concessione dell'uso del marchio "Spiga Barrata" rilasciato dall'ente SBS in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC). I nostri prodotti sono **privi di OGM** come da Reg. CE n° 1829 e 1830 del 2003. Questo prodotto è stato classificato dal Ministero della Salute come Prodotto dietetico senza glutine.

**Provenienza delle farine:** Prevalentemente da mais nazionale; varietà sia precoce che tardiva.

**Classificazione:** Alimento destinato ad alimentazione particolare (senza glutine).

**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. Vedi tempo di cottura indicato a fianco della confezione. Scolare lasciando un po' d'acqua.

**Istruzioni per la conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Tipico delle pasti alimentari (Pasta Corta, Pasta Nido, Pasta Lunga)

Colore: Giallo

Sapore: Caratteristico della pasta alimentare

Odore: Neutro – Assenza di odori sgradevoli

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Valore energetico	Kcal / 100g	345
Valore energetico	Kj / 100g	1465
Proteine (N x 6,25)	% p/p	7,75
Grassi	% p/p	0,71
Carboidrati	% p/p	77,75
Fibre alimentari	% p/p	2,00
Glutine	ppm	< 20
Ceneri	% p/p	< 0,20
Metalli pesanti:	ppm	
Pb		< 0,2
Cd		< 0,1

## CARATTERISTICHE FISICHE (Valori standard)

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Umidità	% p/p	11,5 – 12,5
Filth test:		
Peli di ratto	n° fram. Insetti / 50 g	< 20
Residui metallici	n° peli / 50 g	assenti
Residui plastici		assenti

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Carica microbica mesofita a 30 °C	u.f.c./g	5*10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae	u.f.c./g	<10
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<50
Bacillus cereus	u.f.c./g	<50
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	assente
Muffe	u.f.c./g	<100
Lieviti	u.f.c./g	<100

## CARATTERISTICHE IGENICO TOSSICOLOGICHE

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
Deossivalenolo (DON)	ppb	< 750
Ocratossina A	ppb	< 3
Zearalenone	ppb	< 100
Fumonisine B1 + B2	ppb	< 1000



# SPECIFICA TECNICA "LE VENEZIANE" PASTA DI MAIS

**LAB-STP 100**Revisione 00  
Data 21/03/2011  
Pag. 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>Benthalletia 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

**Termine minimo di conservazione**

TMC = 24 mesi dalla produzione

**CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO**

- Unità di vendita al consumatore: PER TUTTI I FORMATI: Confezioni da 250g; Peso netto dichiarato 250g , PER I SOLI SPAGHETTI: Confezioni da 250g e 500g: Peso netto dichiarato 250g e 500g.
- Polipropilene: doppio strato + Polietilene lineare R52, 7 colori rotocalco stampa interno.
- 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).

**Formati:**

Pasta corta	Pasta a nido	Pasta Lunga
Ditalini 37, Anellini 36, Tubetti rigati 95, Penne rigate 122, Eliche 134, Pipe rigate 171, Gnocchi 206, Rigatoni 70	Fettucce 28, Capellini 3	Spaghetti 05

**BANCALIZZAZIONE**

- Confezioni per cartone: 12 (pasta corta e nidi) – 20 (pasta lunga conf. da 500g) – 24 (pasta lunga conf. da 250g)
- Cartoni per strato: 7 (pasta corta e nidi) – 8 (pasta lunga) – 16 (pasta lunga conf. da 250g)
- N° strati: 9 (pasta corta) – 7 (pasta lunga conf. da 500g e nidi) – 6 (pasta lunga conf. da 250g)
- Cartoni per bancale: 63 (pasta corta) – 49 (pasta nido) – 56 (pasta lunga conf. da 500g) – 96 (pasta lunga conf. da 250g)

**Documentazione allegata alla consegna:**

La merce è accompagnata, se richiesto, dalla specifica tecnica che attesta la conformità dei parametri in essa indicati. Inoltre ogni DDT è accompagnato dal documento di identificazione dei lotti necessario per adempiere alle prescrizioni dettate dal Reg. CE 178/2002 in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

**Legislazione:**

Rispetto delle norme riguardanti:

- la disciplina dell'industria di macinazione (L. 580/1967 e successive integrazioni) ;
- la tracciabilità e rintracciabilità (Reg. CE 178/2002 e successive integrazioni);
- gli organismi geneticamente modificati come ingredienti costituiti da OGM o a partire da OGM (Reg CE 1829-1830/2003 e successive integrazioni);
- gli allergeni alimentari (Reg. CE 89/2003 e successive integrazioni);
- la disciplina igienica dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. CE 1935/2004 e successive integrazioni);
- l'igiene dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004 e successive integrazioni);
- tenori massimi di micotossine (Reg CE 1881/2006 e successive integrazioni).

REDAZIONE:	Firma funzione:	VERIFICA E APPROVAZIONE:	Firma funzione:
LAB		RSQ	