	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	MULTICEREALI 3 MULTIGRAIN 3
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.01 of 29-05-23

Destinazione d'uso/Target: pasta senza glutine adatta per tutti i consumatori, e specificamente formulata per persone intolleranti al glutine. Gluten free dried pasta specifically formulated for people intolerant to gluten

Caratteristiche tecniche/technical characteristics:

Prodotto/Product: pasta secca di riso, riso integrale, mais, quinoa/rice, brown rice, corn, quinoa dried pasta

Peso confezioni/Weight: 500 g- 340 g –250 g


Ingredient/Ingredients: 71% farina di riso (farina di riso bianco, farina di riso integrale), 25.5% farina di mais, 3% farina di quinoa, 0.5% emulsionante (E471)/
71% rice flour, (white rice flour, brown rice flour), 25.5% corn flour, 3% quinoa flour, 0.5% emulsifier (E471)

Condizioni di stoccaggio/Storage conditions: Temperatura ambiente del magazzino. Conservare lontano da luce e fonti di calore. Questo prodotto non presenta rischi specifici, ed è stabile nelle condizioni normali di temperatura ed umidità. Room temperature. Store keep away from strong odours, from direct heat and sunlight. This product presents no specific hazard, it is stable at normal climatic temperature.

Origine materia prima/Origin of raw materials: UE – Extra UE

Condizioni di Trasporto/Transport conditions: Trasportare il prodotto con mezzi telonati, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo con altri prodotti alimentari è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate. Transport the product with normal track. The track must be clean and without anomalous odours. The transport with gluten product is allowed but all the good must be very well separate.

Tempo di conservazione/Shelf-life: 36 mesi dalla data di confezionamento, se conservato in ambiente fresco e asciutto
36 months from date of packing in dry ambient storage.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	MULTICEREALI 3 MULTIGRAIN 3
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.01 of 29-05-23

Standard organolettici/Organoleptic standard:

Aspetto/Outer look	tipico dei formati/typical of shapes
Colore/Colour	marrone chiaro con puntini neri/light brown with black dots
Sapore/Flavouring	tipico del riso, riso integrale, mais, quinoa/typical of rice, brown rice, corn, quinoa
Tenuta/Texture	“al dente”
Tempo di cottura/Cooking time	Penne 8-10 minutes Fusilli 7-9 minutes Spaghetti 8-10 minutes Linguine 9-11 minutes Coquillettes 4-6 minutes Farfalle 9 minutes Nidi/Nests 6-7 minutes Lasagne (vedere indicazioni di cottura)/(see cooking instruction)
Consistenza /Texture	prodotto crudo: vetrosa con superficie liscia prodotto cotto: valutazione sensoriale al tempo di cottura del prodotto (variabile a seconda del formato) raw product: hard and smooth surface cooked product: sensorial valuation at the cooking time
Istruzioni di cottura/ Cooking instruction	far bollire un litro di acqua e aggiungere 7 g di sale. Versare 100g di pasta e cuocere al tempo di cottura indicato, mescolando di tanto in tanto. Bring to a boil one litre of water for every 100g of pasta. Add 7 g of salt in water and drop in the pasta. Stir occasionally and cook at indicated time

Lasagne

Preparare una salsa molto fluida e ricoprire il fondo del teglia. Disporre le lasagne secche, condirle e ricoprirle con abbondante salsa. Ripetere l'operazione per 3 o 4 volte fino a che il piatto non sia pieno. Cuocere in forno per circa 35 minuti a 200 ° C.

Prepare a very fluid sauce and cover the bottom of an oven dish. Put the dried lasagna, cover them with sufficient sauce. Repeat these procedure until to 4 lasagne layers. To have a good result we suggest that the pasta are “surrounded” by sauce. Cook in oven for about 40 minutes at 200°C.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT

MULTICEREALI 3

MULTIGRAIN 3

PASTA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE PASTA

Rev.01 of 29-05-23

Difetti e tolleranze/Defects and tolerances	Valori Massimi Maximum values
Pezzi Deformi e-o corti/ Misshapen piece and-or short	3,0%
Pezzi rotti / Broken pieces	5,0%
Frammenti /Fragments	5,0%
Altri difetti (es.piccoli grumi di impasto, piccole bruciature, formati o ricette differenti, ecc) Other defects (ex. Small lumps of dough, small burns, different shapes or recipes, etc.)	3,0%
Corpi estranei/ Foreign bodies	Assenti/Absent

Le caratteristiche fisiche dimensionali sono riportate sulla specifica dimensionale di formato/
The physical dimensional characteristics are shown on the dimensional format specification


Etichetta nutrizionale/Nutritional fact

Calories 200

	Daily Value*
Total Fat 1 g	2%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 0 mg	0%
Total Carbohydrate 46 g	17%
Dietary Fiber1 g	5%
Sugars 0 g	
Protein 3 g	11%
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 0 mg	0%
Iron 0.4 mg	2%
Potassium 90 mg	2%

Standard microbiologici/Microbiological standards

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure
Carica Batterica Mesofila Totale Aerobic total count	10000	u.f.c./g
Coliformi totali Total Coliforms	100	u.f.c./g
Escherichia Coli	Inferiore LQ/ Under LQ	u.f.c./g
Muffe/Moulds	1000	u.f.c./g
Lieviti/Yeasts	1000	u.f.c./g
Stafilococco A.	Inferiore LQ /Under LQ	u.f.c./g
Bacillus Cereus	100	u.f.c./g
Salmonella	Assente/Absent	25 grammi/25 grams

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	MULTICEREALI 3 MULTIGRAIN 3
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.01 of 29-05-23

Micotossine e OGM/Micotoxine and OGM

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure
DON (Deossinivalenolo)	750	ppb
ZEA (Zearalenone)	75	ppb
Fumonisin (FB1+FB2)	255	ppb
Aflatossina B1 Aflatoxin B1	2	ppb
Aflatossina (B1+B2+G1+G2) Aflatoxins (B1+B2+G1+G2)	4	ppb
Ocratossina/Ocratoxin	3	ppb
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti) Absent (in according to law)	

Metalli pesanti e pesticidi/Heavy metals e Pesticides

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure
Piombo/Lead (Pb)	< 0,20	ppm
Cadmio/Cadmium (Cd)	< 0,10	ppm
Arsenico/Arsenic (As)	< 0,20	ppm
Pesticidi/Pesticides	Secondo le normative vigenti/ in according to law	ppm

Intolleranze alimentari/Food Intolerances

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals content gluten- derived products	<10 ppm
Crostacei e prodotti a base di crostacei Shellfish / derived products	Assenti/ Absent
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs- derived products	Assenti/ Absent
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish - derived products	Assenti/ Absent
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanut - derived products	Assenti/ Absent
Soia e prodotti a base di soia/ Soya - derived products	Assenti/ Absent
Frutta a guscio (noci, nocciole, etc.) e prodotti derivati / Nuts - derived products	Assenti/ Absent
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery - derived products	Assenti/ Absent
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard / derived products	Assenti/ Absent
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk- derived products (including lactose)	Assenti/ Absent
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seed - derived products	Assenti/ Absent
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 SO2 10 mg/kg or 10 mg/l	Assenti/ Absent
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupini / derived products	Assenti/ Absent
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusk / derived products	Assenti/ Absent



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT

MULTICEREALI 3

MULTIGRAIN 3

PASTA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE PASTA

Rev.01 of 29-05-23

Imballaggio/Packaging:

Primo imballaggio/Primary packaging : Polipropilene-Astuccio/ Polypropylene bag
Scatola di cartone /Cardboard box
Secondo imballaggio/Secondary packaging: Cartone/ Cardboard carton

Attenzione: il prodotto venduto sfuso, in Big Bag, ha una vita di tre mesi se non ri confezionato in astuccio o polipropilene bag. I big bag devono essere conservati in un luogo fresco e, soprattutto asciutto /Warning: the product sold in bulk, "Big Bag", has a life of three months if not repackaged in cardboard box or polypropylene bag. Big bags must be kept in a cool and, above all, dry place.

Il prodotto non contiene radiazioni ionizzanti/The product doesn't contain ionizing radiation

Il prodotto non presenta rischi di alcun genere /No specific hazard for this product.