

Scheda tecnica del prodotto
DITALINI di Mais e Riso Biologiche – senza glutine

DATA: 11/11/16

1. Descrizione prodotto	Specialità alimentare trafilata al bronzo essiccata lentamente a bassa temperatura di colore giallo
2. Codice articolo	
3. Codice EAN	8051577940185
4. Denominazione di vendita	Specialità alimentare a base di farina di mais bianco bio it, mais giallo bianco bio it e riso integrale bio it
5. Elenco ingredienti	farina di mais bianco bio it, mais giallo bianco bio it e riso integrale bio it
6. Origine materie prime dei prodotti	BIO IT
7. Peso netto	400 g e : Si
8. Valori nutrizionali (per 100 g)	Energia: 1561,8g Kj 356 Kcal Grassi: 4,05 g di cui acidi grassi saturi: 0,47 g Carboidrati: 76,16g di cui Zuccheri: 1,26g Proteine: 9,27 g Fibre alimentari: 6,45 g Sale: 0,014 g
9. Data di scadenza	3 anni dalla data del lotto sulla confezione
10. Modalità di conservazione prima dell'apertura	teme l'umidità conservare in luogo fresco e asciutto
11. Modalità e tempo di conservazione	teme l'umidità dopo l'apertura conservare il sacchetto chiuso in un luogo fresco e asciutto
12. Istruzioni per l'uso / modalità e tempo di cottura	6-8 minuti in acqua bollente e salata a piacere

13. Allergeni

	Presente nel prodotto	Presente in tracce
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, KAMUT®)	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecann, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	

Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini		SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

14. Caratteristiche microbiologiche

	Risultato	U	U.M.	REC %	LQ	Limiti di legge	Metodo	Note
Conta colonie a 30°C	1.000	Non applicabile	UFC/g	-	100	-	UNIENISO4833-2	-
Lieviti – Conta	< 40	-	UFC/g	-	10	-	ISO 21527-2	-
Muffe - Conta	< 10	-	UFC/g	-	10	-	ISO 21527-2	-
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) - Conta	< 10	-	UFC/g	-	10	-	ISO6888-2	T=37°C
Bacillus cereus presunto - Conta	< 10	-	UFC/g	-	10	-	ISO 7932	T=30°C
Listeria monocytogenes - Ricerca	Assente	-	Ass. / Pres. / 25g	-	-	-	AFNORBRD07 /10-04/05	-
Salmonella spp. – Ricerca	Assente	-	Ass. / Pres. / 25g	-	-	-	AFNORBRD07 /06-07/04	-

15. Confezionamento e Pallettizzazione

Posizionamento data di scadenza	stampata in basso sul retro o a lato della confezione
Modalità indicazione lotto di confezionamento	g/m/a data del confezionamento
Modalità di confezionamento	automatica in tubo formatore
Tipologia di imballo a contatto con il prodotto	polipropilene trasparente per uso alimentare
Imballo secondario	scatole di cartone per uso alimentare
Etichetta a contatto con il prodotto	no
Pezzi per cartone	14
Colli per strato + strati per pallet	63 cartoni in EPAL 120 x 80 x 210 peso lordo 352,8Kg