

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL SPECIFICATIONS



Linea Prodotto (Product Line) Pasta senza glutine/gluten free pasta

Marchio (Brand) Gluten Free Granoro

Denominazione commerciale (Commercial name) Pasta con farina di Quinoa

Ingredienti (Ingredients)	Informazioni nutrizionali (Nutritional information)																				
<p>Ingredienti: Farina di mais , farina di riso, farina di quinoa 3%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi. / Ingredients: corn flour, rice flour, quinoa flour 3%, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids.</p> <p>Origine materia prima/Raw material origin: riso e mais/rise and mais: Italia/Italy quinoa: Bolivia</p> <p>Il prodotto non contiene OGM/ The product don't contains GMO</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="922 466 1446 590">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="922 598 1192 640">Energia/Energy</td> <td data-bbox="1198 598 1446 640">1500 kJ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 648 1192 690"></td> <td data-bbox="1198 648 1446 690">354 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 699 1192 730">Grassi/Fat</td> <td data-bbox="1198 699 1446 730">1,5 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 739 1192 770">di cui acidi grassi saturi/ of wh</td> <td data-bbox="1198 739 1446 770">0,5 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 779 1192 810">Carboidrati</td> <td data-bbox="1198 779 1446 810">76,5 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 819 1192 850">di cui zuccheri /of which sugar</td> <td data-bbox="1198 819 1446 850">2,5 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 858 1192 890">Fibre/Fibres</td> <td data-bbox="1198 858 1446 890">2,0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 898 1192 930">Proteine / Protein</td> <td data-bbox="1198 898 1446 930">7,5 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 938 1192 970">Sale/Salt</td> <td data-bbox="1198 938 1446 970">0,03 g</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g		Energia/Energy	1500 kJ		354 kcal	Grassi/Fat	1,5 g	di cui acidi grassi saturi/ of wh	0,5 g	Carboidrati	76,5 g	di cui zuccheri /of which sugar	2,5 g	Fibre/Fibres	2,0 g	Proteine / Protein	7,5 g	Sale/Salt	0,03 g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g																					
Energia/Energy	1500 kJ																				
	354 kcal																				
Grassi/Fat	1,5 g																				
di cui acidi grassi saturi/ of wh	0,5 g																				
Carboidrati	76,5 g																				
di cui zuccheri /of which sugar	2,5 g																				
Fibre/Fibres	2,0 g																				
Proteine / Protein	7,5 g																				
Sale/Salt	0,03 g																				

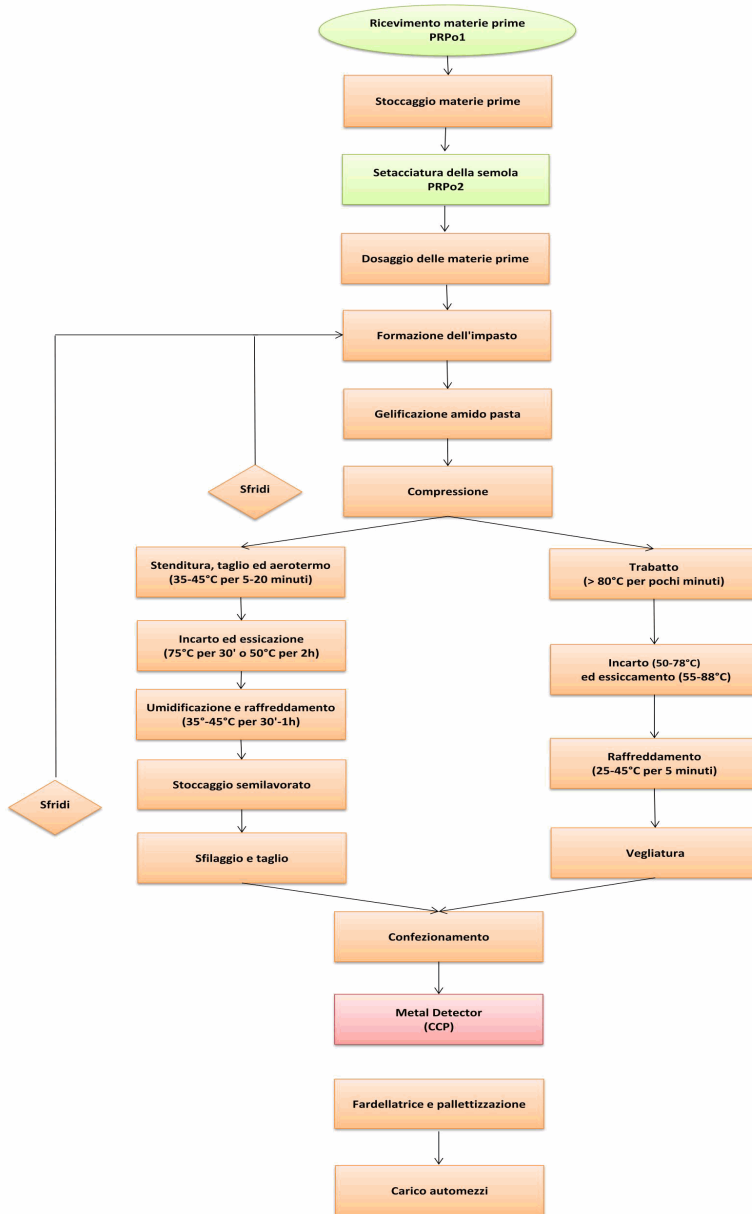
Vita residua (Minimum guaranteed life)	Termine di conservazione (Shelf life)
8 mesi/ 8 months	24 mesi/ 24 months

Allergeni (Allergens)	Modalità di conservazione(Storage conditions)
<p>Può contenere tracce di soia / May contain traces of soy.</p> <p>Solo per Lasagna: può contenere tracce di uova e soia/ Pnly for Lasagne: May contain traces of eggs and soy.</p>	<p>Conservare lontano dalle fonti di calore e al riparo dall'umidità./ Keep away from heat and protect from moisture.</p>

Tipologia confezione (Packaging information)	Tipologia imballo secondario (Secondary packaging)
astuccio esterno in cartone con finestra in PE/ external cardboard box with PE window	scatola americana in cartone riciclato /american box made from recycled cardboard

Conformazioni disponibili(available packagings)	12 x 400g
--	-----------

Diagramma produttivo (Production Flow-chart)



Caratteristiche Chimiche\Chemical Characteristics

Umidità/ Moisture (%)	max 12.50
Ceneri/ Ashes (% s.s.)	max 0,90
Aw	< 0,65
glutine/gluten	< 20 ppm
Micotossine	Limiti secondo il Reg. (CE) 1881/2006 - MLR set by Regulation (EC) 1881/2006 with amendments and additions
Pesticidi / Pesticides	Limiti secondo il reg CEE 396/2005 e successive modifiche/ MLR set by Regulation (EC) 396/2005 with amendments and additions
Metalli pesanti	Limiti secondo il Reg. (CE) 1881/2006 - MLR set by Regulation (EC) 1881/2006 with amendments and additions

Caratteristiche Microbiologiche\Microbiological Characteristics

CBT /Total Plate Count	< 10.000 ufc/g
Escherichia coli	Assente in 1g
Enterobatteri	< 50 ufc/g
Lieviti e Muffe/Yeast and Mould	< 100 ufc/g
Clostridi solfiti riduttori/Sulphite-reducing clostridia	< 10 ufc/g
Stafilococco aureo	<100 UFC/g su 3u.c; <1000 UFC/g su 2 uc
Salmonella	assente/absent in 25 g
Bacillus Cereus (presunto)	<100 UFC/g

REV.n° 4**Data** 14/12/2021 13:04:59**Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl**