



## SPECIFICA TECNICA PASTA DI MAIS "LE VENEZIANE"

STP 201

Rev. 3.0  
Data 01/04/2022  
Pagina 1 di 2

**Denominazione commerciale:** Le Veneziane "La Pasta" senza glutine. Prodotto specificamente formulato per celiaci

**Ingredienti:** Farina di mais, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale.  
Può contenere tracce di **soia**.

**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. Scolare lasciando un po' d'acqua.

**Istruzioni per la cottura (Anellini, Ditalini, Capellini):** preparare un brodo di carne o vegetale, salare e cuocere la pasta rispettando il tempo di cottura consigliato.

	FORMATI												
	Tubetti	Penne	Eliche	Pipe	Gnocchi	Rigat.	Anellini	Ditalini	Fettuc.	Capellini	Spagh.	Elbows	Risetti
<b>TEMPO DI COTTURA (min)</b>	8-9	9-10	8-9	7-8	7-8	8-9	6-7	7-8	6-7	3-4	9-10	7-8	7-8

Il tempo di cottura inferiore corrisponde ad una cottura al dente, quello superiore ad una cottura in cui il formato mantiene ancora le sue caratteristiche ottimali ma il nerbo è inferiore.

**Termine minimo di conservazione (TMC):** 730 giorni dal confezionamento.

**Condizioni di stoccaggio e/o conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Aspetto: Tipico delle paste alimentari (Pasta Corta, Pasta Nido, Pasta Lunga)
Colore: Giallo
Sapore: Caratteristico della pasta alimentare
Odore: Neutro – Assenza di odori sgradevoli

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Valore energetico	Kcal	355
Valore energetico	Kj	1505
Grassi	%	0,95
di cui acidi grassi saturi		0,14
Carboidrati	%	79
di cui zuccheri		0,60
Fibra	%	2,00
Proteine	%	6,45
Sale	%	0,03

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
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
Glutine	ppm	< 20
Ceneri	% p/p	< 0,20
Metalli pesanti:	ppm	
Pb		< 0,2
Cd		< 0,1
Umidità	% p/p	11,5 – 13,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Carica microbica mesofila a 30 °C	u.f.c./g	< 10 <sup>5</sup>
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	<10 <sup>2</sup>
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	u.f.c./g	<10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	/25g	assente
Muffe	u.f.c./g	<10 <sup>2</sup>
Lieviti	u.f.c./g	<10 <sup>2</sup>



## SPECIFICA TECNICA PASTA DI MAIS "LE VENEZIANE"

STP 201

Rev. 3.0  
Data 01/04/2022  
Pagina 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 L.</i> ) 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>Bentholletia 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

	Pasta corta	Pastina	Pasta a nido	Pasta lunga
<b>Formati</b>	Tubetti rigati 95, Penne rigate 122, Eliche 134, Pipe rigate 171, Gnocchi 206, Rigatoni 70	Anellini 36, Ditalini 37	Fettucce 28, Capellini 3	Spaghetti 25
<b>Caratteristiche imballo primario</b>	VASSOIO INTERNO PAP20 → CARTA INCARTO ESTERNO PP5 → PLASTICA	INCARTO INTERNO PP5 → PLASTICA ASTUCCIO PAP21 → CARTA	VASSOIO INTERNO PAP20 → CARTA INCARTO ESTERNO PP5 → PLASTICA	INCARTO ESTERNO PP5 → PLASTICA
<b>Confezioni per cartone</b>	12	12	12	24
<b>Bancalizzazione (cartoni per strato x n° strati)</b>	7 x 6	12 x 8	7 x 5	16 x 6
<b>Cartoni per bancale</b>	42	96	35	96

- Unità di vendita al consumatore: Confezioni da 250g; Peso netto dichiarato 250g.
- 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).

### Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 e s.m. e i. in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

### Dichiarazione di tracciabilità e rintracciabilità

Il prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m. e i. in materia di tracciabilità e rintracciabilità alimentare. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutte le fasi del processo produttivo sono opportunamente documentate in modo da ricostruire il percorso dell'alimento.

### Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/1830 del 2003 e s.m. e i.

**Certificazioni/Autorizzazioni:** Concessione dell'uso del marchio "Spiga Barrata" rilasciato dall'ente SBS in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Questo prodotto è stato classificato dal Ministero della Salute come Prodotto specificamente formulato per celiaci.