



SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET

Tagliolini di mais gluten free

7.5-ST-MAIS09
Rev.4 del 01/02/18
EAN: 8020312010421

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Farina di mais (100%) / Corn flour (100%)		
ALLERGENI / ALERGENS – REG. UE 1169/2011		
Assenti. / Absent.		
OGM / GMO - REG. CE 1829/2003 E REG. CE 1830/2003		
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of cotamination GMO		
CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE E ORGANOLETTICHE / PHYSICAL, CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Aspetto / Aspect	regolare, ruvido/ regular, rough	
Forma / Shape	lunga / thinner version of tagliatelle	
Colore / Color	giallo intenso / deep yellow	
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di mais / characteristic of corn pasta	
Spessore / Thickness	1.1mm ± 0.1	
Larghezza / Width	3.1mm ± 0.2	
Lunghezza / Length	37cm ± 1	
Umidità / Moisture	< 12.5%	
Glutine	< 20 ppm (mg/kg)	
CONFEZIONAMNETO / PACKAGING		
Peso netto / Net weight	250g / 8.82 oz.	
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets	
Materiale di confezionamento / Packaging material	PP coex	
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pezzi / carton of 12 pcs	
Nr. cartoni per fila / n°. commercial unit for layer	10	
Nr. strati per pallet / n°. layers for pallet	6	
Nr. cartoni per pallet / n°. commercial units for pallet	60	
Dimensioni cartone (unità di vendita) / Carton (commercial unit) sizes	39x21xh31	
Dimensioni pallet / Pallet sizes	80x120xh200	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Valori medi / Average values
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1538 / 362
Grassi / Fat	g / 100 g	1.04
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.31
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	81.46
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	0.6
Proteine / Protein	g / 100 g	6.77
Sale / Salt	g / 100 g	0.01
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Tolleranze / Tollerances
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	<10 ⁴
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 ³
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 ³
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
Listeria monocytogenes	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
CONSERVAZIONE E CONSUMO / STORAGE AND CONSUMPTION		
Modalità di conservazione / Storage: Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.		
TMC / Shelf life: 36 mesi / 36 months		
Tempo di cottura / Cooking time: 10/12 min.		

Revisione Numero / Rev. Nr.	Data / Date	Firma RSA / RSA Signature
00	01/02/2018	Amalia TOUT