



SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET

Calamarata gluten free

7.5-ST-MAIS12
EAN: 8020312010353
7.5-ST-MAIS13
EAN: 8020312010445
Rev.4 del 01/02/18

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Farina di mais (85%), farina di riso (15%) / Corn flour (85%), rice flour (15%)		
ALLERGENI / ALLERGENS – 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 / regular	
Forma / Shape	forma anulare / wide ring shaped pasta	
Colore / Color	giallo / yellow	
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di mais e riso / characteristic of corn and rice pasta	
Spessore / Thickness	1.6mm ± 0.1	
Diametro / Diameter	23mm ± 2	
Lunghezza / Length	17mm ± 4	
Umidità / Moisture	< 12.5%	
Glutine	< 20 ppm (mg/kg)	
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets	
Materiale di confezionamento / Packaging material	PP coex	
PALLETIZZAZIONE		
Peso netto / Net weight	250g (MAIS12)	
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pz / carton of 12 pcs	
Dimensioni cartone (unità di vendita) / Carton (commercial unit) sizes	39x25xh25	
Nr. cartoni per pallet / N°. commercial units for pallet	9x7=63	
Dimensioni pallet / Pallet sizes	80x120xh190	
Peso netto / Net weight	500g (MAIS13)	
Imballo secondario / Secondary package	cartone da 12 pz / carton of 12 pcs	
Dimensioni cartone (unità di vendita) / Carton (commercial unit) sizes	60x26.5xh26cm	
Nr. cartoni per pallet / N°. commercial units for pallet	6x7=42	
Dimensioni pallet / Pallet sizes	80x120x198h	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION		
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Valori medi / Average values</i>
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1475 / 348
Grassi / Fat	g / 100 g	0.9
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.5
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	76.5
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	0.5
Proteine / Protein	g / 100 g	7.2
Sale / Salt	g / 100 g	< 0.01
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Tolleranze / Tollerances</i>
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: 24 mesi / 24 months		
Tempo di cottura / Cooking time: 16 min.		



SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET

Calamarata gluten free

7.5-ST-MAIS12
EAN: 8020312010353
7.5-ST-MAIS13
EAN: 8020312010445
Rev.4 del 01/02/18

<i>Revisione Numero / Rev. Nr.</i>	<i>Data / Date</i>	<i>Firma RSA / RSA Signature</i>
00	01/02/2018	<i>Amalia TOUT</i>
01	06/08/2021	<i>Amalia TOUT</i>