

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Gluten free</b>	<b>Mod. STP 15/06/2020 Pagina 1</b>
	<b>Pasta senza glutine</b>	

### Caratteristiche:

Prodotto ottenuto dalla estrusione e conseguente essiccamento di un impasto preparato con **Ingredienti:** 34,5% riso integrale, 30% mais giallo, 15% mais bianco, 10% riso, 7% amido di tapioca, 3% quinoa, 0,5% emulsionante (E471)

### Destinazione d'uso:

Pasta secca senza glutine adatta per tutti i consumatori e specificamente formulata per i soggetti intolleranti al glutine.

### Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
-Umidità %	12.00	==	12.50
-Ceneri % s.s.	0.60	==	0.62
-Proteine (N x 5,7) % s.s.	7.00	6.00	==
<b><u>Residui metalli pesanti:</u></b>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.1
<b><u>Residui Micotossine:</u></b>			
- Aflatossine totali µg/kg	==	==	4
- Aflatossine B1 µg/kg	==	==	2
- Ocratossina A µg/kg	==	==	3
- DON µg/kg	==	==	750
- ZEA µg/kg	==	==	75
<i>Pesticidi</i>	==	==	Limiti di legge
<b><u>Filth – test su 50 g</u></b>			
- Frammenti insetti	Assenti	-	20
- Insetti interi	Assenti	-	Assenti
- Insetti equivalenti	Assenti	-	Assenti
- Peli di Roditori:	Assenti	-	Assenti
- OGM	Assenti	-	Assenti

### Caratteristiche microbiologiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g	1000	==	10000
- Staph. Aureus ufc/g	Assenti	==	50
- Salmonella in 25 g	Assente	==	Assente
- Coliformi fecali ufc/g	Assente	==	10
- Coliformi totali ufc/g	10	==	50
- Muffe ufc/g	50	==	100
- Lieviti ufc/g	50	==	100

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Gluten free</b>	<b>Mod. STP 15/06/2020 Pagina 2</b>
	<b>Pasta senza glutine</b>	

### Caratteristiche organolettiche:

- Sapore	tipico di riso integrale, mais, riso, amido di tapioca e quinoa
- Odore	tipico di riso integrale, mais, riso, amido di tapioca e quinoa, assenza di odori sgradevoli
- Colore	Giallo scuro

### Difettosità e tolleranze

Parametro	Valore massimo
- Frammenti	5%
- Pezzi rotti	5%
- Pezzi Deformi	3%
- Altri difetti (piccoli grumi di impasto, piccole bruciature)	2%

### Shelf life

- Shelf-life mesi	36
-------------------	----

### Tabella nutrizionale

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g
Energia kJ/kcal	1509/356
Grassi totali (g)	2.0
- acidi grassi saturi (g)	0.68
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-
Carboidrati (g)	75.9
- zuccheri (g)	0.38
- polioli (g)	-
- amido (g)	-
Fibre (g)	1.9
Proteine (g)	7.6
Sale (g)	0.01

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Gluten free</b>	<b>Mod. STP 15/06/2020 Pagina 3</b>
	<b>Pasta senza glutine</b>	

## Allergeni

Cereali contenenti glutine o derivati	< 10 ppm
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenti
Uova e prodotti a base di uova	Assenti
Pesce e prodotti a base di pesce	Assenti
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assenti
Soia e prodotti a base di soia	Assenti
Frutta a guscio (noci, nocciole, ecc.) e prodotti derivati	Assenti
Sedano e prodotti a base di sedano	Assenti
Senape e a base di senape	Assenti
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assenti
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Assenti
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/Kg or 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Assenti
Lupini e prodotti a base di lupini	Assenti
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenti