



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



Scheda tecnica Prodotto

PREPARATO SPECIALE PER PASTA FRESCA SENZA GLUTINE

Product technical Datasheet

GLUTEN-FREE SPECIAL MIX FOR FRESH PASTA

DEFINIZIONE DESCRIPTION	Miscela senza glutine per la produzione di pasta fresca. Gluten-free mix for production of gluten free filled pasta.																		
COMPOSIZIONE COMPOSITION	Amido di mais, fecola di patate, farina di riso pregelatinizzata, LATTE in polvere, proteine del LATTE , addensante: gomma di Guar, destrosio, addensante: idrossipropilmetilcellulosa. Corn starch, potato starch, pregelatinized rice flour, MILK powder, MILK proteins, Thickening agent: Guar gum, dextrose, Thickening agent: hydroxypropylmethyl cellulose.																		
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Aspetto visibile: polvere Colore: crema Odore: inodore Gusto: leggermente dolciastro Appearance: powder Colour : white-cream Odour: odourless Taste: lightly sweetish																		
CODICE INTERNO INTERNAL CODE	600401.01		VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 g di prodotto THEORETICAL NUTRITIONAL VALUES per 100 g																
CODICE A BARRE BAR CODE	8033772094382		8 033772 094382	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico / Energy</td> <td>1493 kJ / 352 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi / of which saturates</td> <td>n.a.</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>79,0 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / of which sugars</td> <td>n.a.</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>2,6 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>0,14 g</td> </tr> </table>	Valore energetico / Energy	1493 kJ / 352 kcal	Grassi / Fat	0,6 g	Di cui saturi / of which saturates	n.a.	Carboidrati / Carbohydrate	79,0 g	Di cui zuccheri / of which sugars	n.a.	Fibre / Fibre	2,6 g	Proteine / Protein	6,5 g	Sale / Salt
Valore energetico / Energy	1493 kJ / 352 kcal																		
Grassi / Fat	0,6 g																		
Di cui saturi / of which saturates	n.a.																		
Carboidrati / Carbohydrate	79,0 g																		
Di cui zuccheri / of which sugars	n.a.																		
Fibre / Fibre	2,6 g																		
Proteine / Protein	6,5 g																		
Sale / Salt	0,14 g																		
VALORI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL VALUES	Carica Batterica Totale – Totale Plate Count Muffe e Lieviti – Yeast and mould Coliformi totali – Total Coliform Salmonella spp	20000 ufc/g 1000 ufc/g 500 ufc/g Assente / Absent	max max max in 25 g																
CONTAMINAZIONE CHIMICA CHEMICAL CONTAMINATION	METALLI PESANTI / HEAVY METALS Piombo / Lead Cadmio / Cadmium Mercurio / Mercury Arsenico / Arsenic MICOTOSSINE / MYCOTOXINS Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2) / Total aflatoxins Ocratossina A / Ochratoxin A	2 ppm 1 ppm 1 ppm 3 ppm 4 ppb 3 ppb	max max max max max max																
IMBALLAGGIO PACKAGING	1 Kg In sacchetti di accoppiato PET/PE bianco conforme alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE, Direttiva 2002/72/CE e successivi aggiornamenti) ed alla legislazione Italiana (DPR 777/82 e Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche. I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare. 1 Kg The packaging used are in PET/PE in compliance with the European Regulation (Reg. EC 1935/2004, Reg. EC 1895/2005, Directive 2002/72 and further amendments) and current Italian law (D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/82 and further amendments). The food contact materials are for food use.																		
SHELF LIFE	12 mesi / 12 month																		
ALLERGENI ALLERGENS	In riferimento al Reg. (UE) 1169/2011: il prodotto contiene Latte o derivati (incluso lattosio) In accordance with European Regulation 1169/2011: the product contain Milk and product thereof (including lactose)																		
ALTRE INFORMAZIONI OTHER INFORMATION	Il prodotto è esente da OGM e non richiede l'etichettatura OGM in conformità alle Direttive 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Il prodotto non è sottoposto ad alcun trattamento con radiazioni ionizzanti ed è esente da rischio BSE/TSE. Il prodotto è senza glutine. The product is free from GMOs and does not require labelling of GMOs in accordance with Directives 1828/2003/CE and 1830/2003/CE. The product does not undergo to any treatment with ionizing radiation and is free from BSE/TSE risk. The product is gluten free.																		

Emesso da / Issued by: Responsabile Assicurazione Qualità
Emesso il / Issued on: 16/08/17
Rev. no. 10

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. s.r.l.
Via Pilastro, 2 - Tel. 0523.787155
29010 GRAGNANO (Piacenza)
Partita I.V.A. 00112590334

Il cliente non può ritenere il Molino Dallagiovanna responsabile in caso di uso inappropriato o improprio del prodotto.
Molino Dallagiovanna garantisce solo i parametri, come indicato in questa scheda tecnica.
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
Customer cannot hold Molino Dallagiovanna responsible for inappropriate or unlawful use of the product.
Molino Dallagiovanna guarantees only the parameters as mentioned on this specification sheet.
The present declaration is valid from the reported date and it will be substituted just in case of important changes that could replace the essential compliance requirements or as soon as the current regulation will be modified and updated to require a new compliance assessment.

Allegato 3 PAQ 03.01_rev 03