Scheda tecnica ver. 00 del 31/05/2019

MARCHIO DI VENDITA: Magnatera
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Tagliolini Piselli e Mais bianco Biologica
DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Le – Gusto Lenticchie

Caratteristiche generali	
Ingredienti: (51%) Farina di Piselli biologica e (49%) Farina di Mais Bianco Biologica Quantità nominale: 250g	
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	verde chiaro, senza coloranti
Odore:	profumo tipico dei piselli
Sapore:	tipico sapore del pisello
Consistenza:	solida e ruvida
Aspetto:	solido e poroso derivante dalla trafilatura in bronzo
Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica mesofila totale (CBT):	< 1.000 ufc/g
Enterobatteriaceae:	< 10 ufc/g
Muffe e lieviti:	< 100 ufc/g
Patogeni:	assenti
Caratteristiche chimiche	
Umidità:	< 12,5%
Allergeni:	Assenti
OGM:	Il prodotto non contiene OGM e non deriva da materie prime contenenti o derivanti da OGM come da dichiarazione dei nostri fornitori di materie prime
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto alimentare non è trattato con radiazioni ionizzanti.
Glutine:	< 20 mg/kg (ppm)
Micotossine:	Conforme a normativa CEE
Conservanti:	Assenti

PANGEA s.r.l.

Sede legale:
Via Colombara, 3
35018 S. Martino di Lupari
(Padova) Italia

Tel. +39 049 5952738
Fax +39 049 5952738
Web site: www.pastapangea.it
E-mail: info@pastapangea.it

Sede operativa:
Via San Francesco d'Assisi 21
31033 Castelfranco Veneto
(Treviso) Italia

Codice fiscale e partita IVA: IT 04433350289 - R.E.A. 389376

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
ENERGIA (kJ/Kcal)	1435/339
GRASSI (g)	1,23
di cui acidi grassi saturi (g)	0,18
CARBOIDRATI (g)	64,26
di cui zuccheri (g)	1,4
FIBRA (g)	8,27
PROTEINE (g)	13,59
SALE (g)	<0,01

CONFEZIONAMENTO:

- Imballaggio primario a diretto contatto con il prodotto: sacchetto in film di PP in conformità con i regolamenti vigenti in materia di imballi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, *Regolamento (CE) 1935/04; Regolamento (CE) 1895/05; Regolamento (CE) 10/2011 EU; Direttiva (CE) 82/711; Regolamento (CE) 2023/06,* come dichiarato dal fornitore.
- Imballaggio secondario non a diretto contatto con il prodotto: scatola di cartone ondulato.
- Materiali accessori non a diretto contatto con il prodotto: nastro adesivo in PE, etichette di carta con lato adesivo, film di PE estensibile, pallet in legno, cavallotto di cartone.
- Conformità metrica dei preimballaggi secondo la Legge 690 del 25/10/1978.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

DURATA DEL PRODOTTO:

Alle condizioni di stoccaggio di cui sopra il prodotto ha una durata di 24 mesi.

PANGEA s.r.l.

Sede legale:
Via Colombara, 3
35018 S. Martino di Lupari
(Padova) Italia

Tel. +39 049 5952738
Fax +39 049 5952738
Web site: www.pastapangea.it
E-mail: info@pastapangea.it

Sede operativa:
Via San Francesco d'Assisi 21
31033 Castelfranco Veneto
(Treviso) Italia

Codice fiscale e partita IVA: IT 04433350289 - R.E.A. 389376

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI:

- Il laboratorio di produzione è in possesso di regolare autorizzazione sanitaria e di produzione di prodotti dietetici senza glutine ai sensi del D.Lgs. 111/1992.
- L'azienda inoltre opera secondo le disposizioni previste dal regolamento 852/2004, 178/2002 e dal Reg. 828 /2014 per quanto riguarda i prodotti senza glutine.
- L'azienda è in possesso della certificazione biologica ai sensi del Reg. 834/2007 e del Reg. 889/2008, Operatore controllato numero H37U.
- L'azienda è in possesso della certificazione Kosher.

PANGEA s.r.l.

Sede legale:
Via Colombara, 3
35018 S. Martino di Lupari
(Padova) Italia

Tel. +39 049 5952738
Fax +39 049 5952738
Web site: www.pastapangea.it
E-mail: info@pastapangea.it

Sede operativa:
Via San Francesco d'Assisi 21
31033 Castelfranco Veneto
(Treviso) Italia

Codice fiscale e partita IVA: IT 04433350289 - R.E.A. 389376