

	Specifica Tecnica	ST PSG43	
		Rev. 2 ITA	Pagina 1 di 2

**“Pasta senza glutine di mais e riso con farina di quinoa”
Ricetta codice PSG43**

2	05/03/2025	Revisione al superamento del periodo di validità della versione precedente	
Rev	Data	Descrizione delle modifiche	Approvazione AQ

Composizione

Ingredienti

Farina di mais giallo
Farina di riso semigreggio
Farina di riso
Farina di mais bianco
Farina di quinoa
Emulsionante: E471

Informazioni per il consumatore

Dichiarazione ingredienti	Farina di mais giallo (33.7%), farina di riso semigreggio (22%), farina di riso (21%), farina di mais bianco (20%), farina di quinoa (3%), Emulsionante: E471 mono e di-gliceridi degli acidi grassi
Denominazione di vendita:	Pasta senza glutine (< 20 ppm) specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine [conforme al Regolamento (UE) 828/14 e al Codex Stan 118 – 1979 Rev. 2015]
Allergeni	Può contenere tracce di soia
Destinazione d'uso:	Prodotto destinato a soggetti con intolleranza al glutine.
Altro:	Erogabile agli aventi diritto nelle strutture convenzionate (logo)

Descrizione del processo produttivo

Il processo di produzione è totalmente automatizzato, e realizzato dalla società ALDINO S.r.l. nello stabilimento “Pastificio Mennucci” in via E. Balestreri, 236 di Ponte a Moriano - Lucca, autorizzato, ai sensi del Regolamento (UE) 609/2013, alla produzione di alimenti dietetici a fini medici specifici, con Decreto Dirigenziale del Ministero della Sanità n° 600.12/Off.120/1979 e con rinnovo per Decreto Dirigenziale n.99/16/R [codice di riconoscimento CE IT AIP 090 58].

Il processo è condotto su linee dedicate alle produzioni di pasta senza glutine e prevede la miscelazione degli ingredienti, una fase di estrusione e una di essiccamento: tutte le fasi produttive sono condotte nel rispetto dei parametri di processo standard del Pastificio Mennucci. Il confezionamento in film di propilene o in astuccio di cartoncino può avvenire in diretta o previo stazionamento in silos. Il controllo peso è eseguito con selezionatrici ponderali omologate secondo normativa europea sul 100% delle confezioni.

La “pasta senza glutine di mais e riso con quinoa” è prodotta in conformità ai requisiti delle GMP di settore [Codex Stan 118 – 1979 Rev. 2015] e alla normativa europea sui prodotti senza glutine [Regolamento (UE) 828/14].

Istruzioni per la cottura

Usare circa 1.5-2 litri di acqua, ogni 100 g di pasta. Raggiunta l'ebollizione, aggiungere sale a piacimento, versare la pasta e agitare energicamente.

I tempi di cottura sono consigliati sulle confezioni di vendita e comunque variabili in funzione dei differenti formati e delle singole preferenze: si consiglia di assaggiare la pasta per la valutazione del livello di cottura desiderato.

	Specifica Tecnica	ST PSG43	
		Rev. 2 ITA	Pagina 2 di 2

Caratteristiche organolettiche

Colore:	Giallo bruno, molto simile al colore della pasta tradizionale di semola.
Odore:	Non accentuato, ma che ricorda vagamente il riso e la quinoa; assenti odori estranei
Gusto:	Tipico della pasta di riso, leggermente attenuato dalla componente mais e quinoa.
Texture:	Vetrosa tipica della pasta secca. Assenti tracce di bottature
Altro:	In tutte le confezioni il prodotto si presenta pulito, adeguatamente essiccato, salubre e privo di corpi estranei

Condizioni di stoccaggio

Temperatura di stoccaggio:	Temperatura ambiente
Termine minimo di conservazione:	36 mesi (o secondo le esigenze di marketing)
Shelf life dopo apertura delle confezioni:	L'apertura delle confezioni non influenza la shelf life residua
Precauzioni per le confezioni aperte:	Il prodotto può subire infestazioni se non correttamente conservato
Altro:	Conservare in ambiente pulito e asciutto, al buio e lontano da materiali non compatibili con i prodotti alimentari

Specifiche chimiche

Parametro	Valore Target	UM	Note
Umidità	<12.50	%	Verifica su ogni lotto di produzione
Attività dell'acqua	< 0.65	---	---
Glutine	< 5	ppm	Verifica su ogni lotto di produzione
Contaminanti (pesticidi, micotossine, metalli pesanti)	Conforme alla normativa UE	---	Secondo Reg. (UE) 2023/915 e smi e Reg. (CE) 396/05 e smi

Specifiche microbiologiche

Parametro:	Valore Target	Unità di misura	Metodo
Carica microbica totale	< 10 ⁴	ufc/g	ISO 4.833
<i>E. coli</i>	< 10	ufc/g	ISO 16.649
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 50	ufc/g	ISO 21.528
Lieviti	< 10 ³	ufc/g	ISO 21.527-2
Muffe	< 10 ³	ufc/g	ISO 21.527-2
<i>Bacillus cereus</i>	< 5 x 10 ²	ufc/g	ISO 7.932
Clostridi solfito riduttori	< 10	ufc/g	ISO 7.937
<i>Salmonella</i>	Assente	ufc/25g	ISO 6.579
<i>S. aureus</i>	< 10 ²	ufc/g	ISO 6.888

Tabella Nutrizionale [secondo Regolamento (UE) 1169/11]

Proprietà:	Valore Tipico per 100g di prodotto	Unità di misura
Energia	1495 / 353	kJ / kcal
Grassi	1.5	
di cui saturi	0,7	
Carboidrati	76.5	
di cui zuccheri	0.3	
Fibra alimentare	2.5	
Proteine	7.0	
Sale (*)	0.03	

(*) Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.