
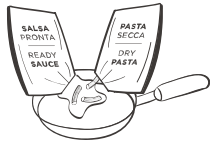


DENOMINAZIONE PRODOTTO	FUSILLI CON POMODORO E BASILICO SENZA GLUTINE
MARCHIO	 
FORMATO	FUSILLO
SKU	050M
CODICE EAN	8051764980505
STATO DEL PRODOTTO	SOLIDO PER LA PASTA LIQUIDO A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA SALSA PRONTA

TIPOLOGIA DI PRODOTTO:	Pasta – Primo piatto	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	La pasta con pomodoro e basilico è il condimento mediterraneo per eccellenza, semplice e gustoso. I fusilli con pomodoro e basilico, sono forse il piatto con cui maggiormente si identifica la cucina italiana. Un piatto semplicissimo, fatto di pochissimi ingredienti anche se difficile da replicare con sapore, quella consistenza, quella certa armonia tra pasta e condimento	
PASTA SENZA GLUTINE: ingrediente (<i>in ordine decrescente</i>) e provenienza della materia prima	Ingrediente	Provenienza
	Farina di mais	Italia
	Farina di riso	Italia
	Acqua	Italia
SALSA: ingrediente (<i>in ordine decrescente</i>) e provenienza della materia prima	Ingrediente	Provenienza
	Brodo vegetale (acqua, carote, cipolla, sedano)	Acqua: Italia Carota: Polonia Cipolla: Polonia Sedano: Spagna
	Passata di pomodoro	Italia
	Olio di semi di girasole alto oleico	UE
	Sale	Italia
	Basilico	Italia
	Carote	Polonia
	Cipolle	Polonia
	Sedano	Spagna
	Amido di mais	Regno Unito
	Aglio	Spagna
	Zucchero	Italia
	Pepe nero	Prodotto finito: Italia Materia prima: India, Vietnam; Sri Lanka, Indonesia
	Acido lattico (correttore di acidità)	Italia

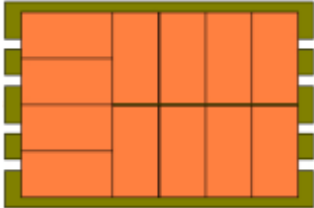
IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI

PARAMETRI DELLA PASTA SENZA GLUTINE:	Chimici	Umidità	10%
			Glutine
	Fisici	Aspetto esterno omogeneo, senza tagli, fessure o bolle d'aria.	
	Microbiologici	CBT	<10 ⁴ UFC/g
		Coliformi totali	<10 ³ UFC/g
		E Coli	<10 UFC/g
		Stafilococchi Aureus	<1000 UFC/g
		Salmonella spp	assente in 25 g
		Muffe	<100 UFC/g
		Lieviti	<100 UFC/g
		Bacillus cereus	<1000 UFC/g
PARAMETRI DELLA SALSA:	Chimici	<ul style="list-style-type: none">pH < 4,6A_w < 0,93	
	Microbiologici	Carica batterica totale	< 100 UFC/g
		Enterobatteri totali	< 10 UFC/g
		Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
		Salmonella spp	Absent su 25 g
		Listeria monoytogenes	Absent su 25 g
		Lieviti	< 10 UFC/g
		Muffe	< 10 UFC/g
	Fisici	Corpi metallici assenti in diametro superiore a: <ul style="list-style-type: none">Ferroso ϕ 2,5 mmNon Ferroso ϕ 3,0 mmAcciaio ϕ 3,96 mm ovvero i parametri di sensibilità del metal detector. Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.	

MODALITÀ DI UTILIZZO:	Consumare previa cottura di 9 minuti in microonde a 750w (medium-high). Consumare previa cottura di 9 minuti in padella.
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	
MICROONDE: 	<ol style="list-style-type: none">1. Versa la PASTA e la SALSA nel contenitore da microonde.2. Assicurati che la salsa copra la pasta.3. Cuoci nel forno a microonde munito di piatto girevole per 9 minuti a 750 Watt/medium-high.4. Lascia riposare nel MICROONDE! Il piatto e prodotto all'interno sono molto CALDI. Rimuovi con cautela utilizzando il bordo superiore, mescola e servi. <p><i>Le istruzioni di cottura sono state sviluppate utilizzando un forno a microonde a 750 Watt con piatto girevole. Ogni microonde ha prestazioni differenti. I tempi indicati sono approssimativi. Verifica che il prodotto abbia raggiunto il grado di cottura desiderato.</i></p>
PADELLA: 	<ol style="list-style-type: none">1. Versa la PASTA e la SALSA in una adeguata padella antiaderente.2. Assicurati che la salsa copra la pasta.3. Copri la padella con il coperchio, fai bollire per 9 minuti.4. Mescolare e servire.
UTILIZZO PREVISTO:	Come primo piatto. Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
ERRONEO UTILIZZO:	Prodotto mangiato crudo.
CONSERVAZIONE:	Conservare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dal sole. Una volta aperto va conservato in frigorifero a +4/8°C e consumato entro un giorno.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	Il termine minimo di conservazione è di 18 mesi se conservato a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dal sole.
CATEGORIA DI CONSUMATORI:	<input checked="" type="checkbox"/> Vulnerabile: <input type="checkbox"/> Bambini <input type="checkbox"/> Malati <input type="checkbox"/> Anziani <input checked="" type="checkbox"/> Allergici <input type="checkbox"/> Non vulnerabile
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	n. 1 busta di pasta senza glutine n. 1 busta di salsa n. 1 bowl (piatto) compostabile n. 1 forchetta compostabile

DICHIARAZIONE ALLERGENI IN ETICHETTA: Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination	
	Si/No	Nome specifico	Natura/funzione	Si/No	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO			NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI	Soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			NO	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	NO			NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	Sedano	Ingrediente	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO	
Lupini e prodotti derivati	NO			NO	
Molluschi e prodotti derivati	NO			NO	

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

PIATTO	Piatto realizzato in PULP+PLA idoneo alla cottura in microonde per temperature fino a 150°C per 30 minuti. Il materiale non contiene e rilascia sostanze di cui all'allegato II del Reg. UE 10/2011. Il prodotto è conforme al regolamento CE n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Ottobre 2004 relativo ai materiali a contatto con gli alimenti ed è fabbricato conformemente alle GMP in accordo con il Regolamento Europeo EC/2023/2006. Il piatto è compostabile in accordo allo standard EN13432 ed è conforme ai requisiti richiesti dall'FDA per i materiali a contatto con gli alimenti. PESO NETTO DEL PIATTO (g): 20
FORCHETTA	Di legno compostabile. Il prodotto è conforme al Regolamento EC n. 1935/2004 e ai requisiti richiesti dall'FDA per i materiali a contatto con gli alimenti. PESO NETTO DELLA FORCHETTA (g): 2
IL PIATTO E LA FORCHETTA SONO CONFEZIONATI CON FILM TRASPARENTE IDONEO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	
IMBALLAGGIO I°: <i>busta della salsa</i> <i>busta della pasta senza glutine</i>	PASTA ALIMENTARE SENZA GLUTINE: polietilene (PE) SALSA: alluminio (Al) I materiali non contengono e rilasciano sostanze di cui all'allegato II del Reg. UE 10/2011.
IMBALLAGGIO II°:	ASTUCCIO (mm): lunghezza 170 – larghezza 170 –altezza 60 L'astuccio contiene 395g di kit pronto da cuocere (pasta senza glutine 80g – salsa 315g), piatto, forchetta. PESO LORDO DELL'ASTUCCIO (g): 430
IMBALLAGGIO III°:	CARTONE (mm): lunghezza 356 – larghezza 180 –altezza 196 N. ASTUCCI PER CARTONE: 6 PESO LORDO DEL CARTONE (Kg): 2,5
PALLETIZZAZIONE EURO PALLET (80X120cm)	<ul style="list-style-type: none">- numero di unità per cartone: 6- numero di cartoni per strato: 12- numero di strati: 9- numero di cartoni per pallet: 108- unità totali: 648- altezza del pallet (incluso pallet): 1.908 mm- peso lordo totale (pallet incluso): ~ 400 Kg 
SPECIFICHE DI TRASPORTO:	A temperatura ambiente e in condizioni igieniche adeguate
DICITURE LEGALI IN ETICHETTA:	<u>Il prodotto è conforme con il Regolamento CE 1169/2011. Etichette ed informazioni presenti su tutti e sei i lati della confezione.</u> NOME COMMERCIALE, INGREDIENTI, INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, PRODUTTORE, LOTTO, DATA DI SCADENZA, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO, PESO, MODALITÀ DI PREPARAZIONE, CONTROLLO METROLOGICO e , ALTRE INDICAZIONI (SENZA OLIO DI PALMA, SENZA GLUTAMMATO, NON LIOFILIZZATO, NON CONGELATO, SENZA GLUTINE).
MODALITÀ DI CODIFICA LOTTO:	UNITÀ DI VENDITA: - ESEMPIO SU LOTTO LN0141011 L: "lotto" e sarà la L N: "anno". Es. "N" sarà per il 2019, "M" 2018, "O" 2020 014: "giorno dell'anno" ovvero 14 gennaio. Es. "001" sarà 1 Gennaio. 1: "numero di turno". 011: codice prodotto ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE Salsa: - ESEMPIO SU LOTTO LN0031315gAR L: "lotto" e sarà la L N: "anno". Es. "N" sarà per il 2019, "M" 2018, "O" 2020 003: "giorno dell'anno" ovvero 3 gennaio. Es. "001" sarà 1 Gennaio. 1: "numero di turno". 315g: quantità in grammi del prodotto AR: "iniziali prime due lettere della salsa". Es. Arrabbiata Pasta senza glutine: - ESEMPIO SU LOTTO 1800622N080 1800622: "n. di lotto" del fornitore N: "anno". Es. "N" sarà per il 2019, "M" 2018, "O" 2020 080: "giorno dell'anno" ovvero 80 ^{mo} giorno dell'anno. Es. "80" sarà 21 Marzo.

DICHIARAZIONE OGM:	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati OGM e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.
DICHIARAZIONE IONIZZAZIONE E IRRADIAZIONE:	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o irradiazione conformemente alla Direttiva 1992/2/CE.
DICHIARAZIONE AGENTI INQUINANTI:	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) n. 1881/2006 e n. 333/2007.
DICHIARAZIONE ANTIPARASSITARI:	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE.
DICHIARAZIONE HACCP:	La COME dispone di un manuale di autocontrollo redatto alla luce dei Reg. Ce 178 del 28/01/2002; n. 852 del 29/04/2004; n. 882 del 29/04/2004 e n.2073 15/11/2005 e s.m.i. Nella redazione del piano HACCP, sono state seguite, ove disponibili, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.
CONFORMITÀ FDA	COME s.r.l. fa della sicurezza alimentare una priorità assoluta. Tutti gli imballaggi, le materie prime, gli ingredienti e i macchinari utilizzati nel processo produttivo sono conformi a quanto stabilito dalle normative vigenti negli USA relative al contatto con gli alimenti e soddisfano i requisiti FSMA. In particolare il team dell'azienda ha completato con esito positivo i corsi relativi a: GMP/PCQI/BCPS (21 CFR 113 and 114 – GMP for Low-Acid Foods)
CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ VOLONTARIE	La COME s.r.l. è certificate secondo gli standard di qualità internazionali: BRC- Certificazione di prodotto; IFS- Certificazione di prodotto; BIO- Certificazione di prodotto
RIFERIMENTI NORMATIVI:	<ul style="list-style-type: none">• Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo.• Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Il presente regolamento è volto a garantire un alto livello di sicurezza alimentare e di salute pubblica.• Regolamento (UE) n. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".• DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 febbraio 2001, n.187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146."• DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 5 marzo 2013, n. 41 "Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari."• Regolamento (CE) n.2073/2005 e successive modifiche "Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".• Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 "riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE".• Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.• Decreto Ministeriale del 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.• Legge 30 aprile 1962, n. 283.• Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, rev.4-2003.• UNI 10854:1999 Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP.

**DICHIARAZIONE INGREDIENTI
IN ETICHETTA**

PREPARATO PER PASTA POMODORO E BASILICO SENZA GLUTINE. SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE. (395g: 80g PASTA ALIMENTARE + 315g SALSA POMODORO E BASILICO).

SALSA POMODORO E BASILICO 315g (80%) - INGREDIENTI: brodo vegetale [acqua, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, **sedano**)], passata di pomodoro 35%, basilico 2%, olio di semi di girasole alto oleico, carota, cipolla, sale, zucchero, aglio, amido di mais, **sedano**, pepe nero, correttore di acidità: acido lattico.

PASTA ALIMENTARE 80g (20%) - INGREDIENTI: farina di mais, farina di riso, amido di mais.

Il prodotto può contenere soia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI		SALSA 100 g	PASTA SENZA GLUTINE 100 g	per 100 g di prodotto pronto da cuocere
Energia	kcal	30,9	350	98,97
	kJ	129,27	1500	414,09
Grassi	g	2,09	1,40	2,08
di cui grassi saturi	g	0,204	0,200	0,238
Carboidrati	g	3,13	78,0	18,7
di cui zuccheri	g	1,87	1,50	1,57
Fibre	g	0,62	1,80	1,2
Proteine	g	0,556	6,40	1,68
Sale	g	0,539	0	0,43

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

Sapore sapido, gusto deciso di grano duro e con un odore di grano maturo pronto per la raccolta. Si sentono tutte le note speziate del basilico e la freschezza del pomodoro. Il piatto rilascia tutti i sapori tipici mediterranei rivelandosi fresco e intensamente gradevole. Dopo cottura la consistenza è solida ed elastica e la buona tenuta della cottura è tale da garantirle uniformità e assenza di collosità. Aspetto esterno omogeneo, senza tagli, fessure o bolle d'aria.

IMMAGINE DELLA CONFEZIONE



IMMAGINE DEL PRODOTTO



APPROVAZIONE

Emanuela Comparini -RHC
COME s.r.l. Via Nettuno n. 212
04012 Cisterna di Latina - LT - ITALIA

FIRMA

DATA

22/12/2020