

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TISANA DI NATALE

Cod. 2496

Negozio Leggero – Rinova S.C.

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale	Tisana di Natale
Denominazione descrittiva	Miscela di frutta, fiori, spezie e aromi per infusione
Tipologia	Infuso di frutta ed erbe sfuso; preparazione mediante infusione in acqua calda
Marchio / operatore commerciale	Negozio Leggero – Rinova S.C.

2. COMPOSIZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA

Ingredienti per etichetta (ordine dichiarato):

Pezzetti di mela, ibisco, uvetta sultanina, bucce d'arancia, petali di rosa canina, boccioli di rosa, fette di arancia (6%), cardamomo, chiodi di garofano, aromi, aromi naturali di arancia.

3. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Per gli infusi di erbe e frutta c'è l'esenzione dalla dichiarazione nutrizionale prevista dall'allegato V del Regolamento (UE) 1169/2011

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: miscela secca eterogenea di pezzi di frutta, fiori, petali, boccioli e spezie.

Colore: variegato, con tonalità rosse dell'ibisco, componenti fruttate e fiori visibili;

Odore e sapore: profilo fruttato, lievemente acidulo, con note di arancia e spezie

5. MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Utilizzare 1–2 cucchiaini di miscela per tazza. Versare acqua a 100 °C e lasciare in infusione per 6–10 minuti. Filtrare prima del consumo.

6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Miscela destinata alla preparazione di un infuso in acqua.

7. ALLERGENI

Non sono presenti allergeni (allegato II del Regolamento (UE) 1169/20119. Possibili contaminazioni crociate: glutine, soia, sesamo

8. CONFEZIONAMENTO

- Confezione: vasetto in vetro
- Materiali smaltimento: vetro, secondo indicazioni del proprio territorio.

Controlli in confezionamento:

- Integrità e pulizia dei contenitori.
- Conformità delle quantità dosate.
- Assenza di corpi estranei.
- Corretta chiusura dell'imballo
- Leggibilità dell'etichetta e del lotto.
- Conformità del peso netto.

9. CONSERVAZIONE E DURABILITÀ

Conservazione: In ambiente fresco e asciutto, al riparo da luce, calore, umidità e odori intensi; condizioni definitive da verificare con il fornitore.

TMC: 18 mesi

10. OGM E CONTAMINANTI

- Assenza di OGM secondo Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.
- Conformità ai limiti di legge per metalli pesanti, pesticidi e micotossine.

11. RESIDUI DI PESTICIDI

Residui di prodotti fitosanitari entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

12. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Operatore commerciale: Rinova S.C. – Negozio Leggero;

Indirizzo Rinova: Strada comunale da Bertolla all'Abbadia di Stura 107, 10156 Torino.

Contatti: www.negoziolleggero.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ELICHE TRICOLORE

Cod. 4524

Negozio Leggero – Rinova S.C.

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale	Eliche tricolore
Denominazione legale	Pasta di semola di grano duro con pomodori e spinaci
Formato	Eliche, trafilatura al bronzo
Tipologia	Pasta secca
Marchio / distributore	Negozio Leggero – Rinova S.C.
Origine e molitura	Materia prima agricola UE (Italia); molitura UE (Italia)
Destinazione d'uso	Consumo alimentare previa cottura
Conservazione	Luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce; 6 °C < T < 20 °C

2. COMPOSIZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA

Ingredienti per etichetta (ordine decrescente):

Semola di GRANO duro, pomodoro in polvere (1,4%), spinacio in polvere (0,6%).

Composizione del prodotto finito: pasta di semola 33,3%; pasta al pomodoro 33,3%; pasta agli spinaci 33,3%. Ingredienti da agricoltura biologica.

3. TABELLA NUTRIZIONALE - ELICHE TRICOLORE BIO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco

Dichiarazione nutrizionale	Valore medio
Energia	1.472 kJ / 347 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	4,9 g
Proteine	12 g
Sale	0,02 g

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: pasta secca corta nel formato eliche, trafilata al bronzo; miscela delle tre varianti.

Dimensioni: lunghezza 24 ± 1 mm; larghezza $14,2 \pm 0,1$ mm; spessore interno $1,2 \pm 0,05$ mm ed esterno $1,4 \pm 0,05$ mm.

Colore: giallo per la pasta di semola, rosso opaco per la pasta al pomodoro e verde opaco per la pasta agli spinaci.

Odore e sapore: gradevoli, tipici e caratteristici del prodotto.

Parametri fisico-chimici: umidità $\leq 12,5\%$; ceneri $0,80-1,50\%$ sulla sostanza secca; acidità $\leq 6^\circ$; proteine ($N \times 5,70$) $\geq 10,5\%$ sulla sostanza secca.

5. MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Portare a ebollizione circa 5 litri di acqua salata per 500 g di pasta. Versare le eliche e cuocere per 8-9 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scolare, condire a piacere e servire.

6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Pasta biologica di semola di grano duro, con pomodoro e spinaci in polvere. La dichiarazione nutrizionale è riferita al prodotto secco.

7. ALLERGENI

Contiene GRANO duro (glutine) come ingrediente.

Possibile presenza per contaminazione crociata di UOVA, SOIA e SENAPE.

8. CONFEZIONAMENTO

Confezione in carta

9. CONSERVAZIONE E DURABILITÀ

Conservare in luogo fresco, asciutto, possibilmente al riparo dalla luce e lontano da farine, riso e legumi.

Shelf life: 12 mesi alle condizioni sopra riportate.

10. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

carica batterica totale su PCA a 32 °C < 50.000 UFC/g;

E. coli < 10 UFC/g;

stafilococchi coagulasi positivi < 50 UFC/g;

Enterobacteriaceae < 500 UFC/g; l

Lieviti e muffe < 1.000 UFC/g;

Salmonella spp. assente in 25 g.

11. OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, in conformità al Reg. (CE) 1829/2003 e alla disciplina biologica (Reg. UE 2018/848).

12. RESIDUI PESTICIDI

Conformità alla disciplina biologica (Reg. UE 2018/848).

13. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Operatore commerciale: Rinova S.C. – Negozio Leggero

Sede di Rinova: Strada comunale da Bertolla all'Abbadia di Stura 107, 10156 Torino.

Contatti: www.negoziolleggero.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

1. Identificazione prodotto

Denominazione di vendita: Risotto Zucca e Mela

Nome commerciale: Preparato secco per risotto **"Zucca& Mela"**

Codice prodotto: **1634**

2. Descrizione prodotto

Miscela alimentare secca a base di riso Carnaroli, arricchita con zucca disidratata, granelli di mela disidratata, cipolla fiocchi ed erba cipollina. Prodotto destinato alla preparazione di risotti previa cottura.

3. Composizione

- Chips di cocco al cacao
- Uvetta
- Mandorle sgusciate
- Semi di girasole

4. Ingredienti (in ordine decrescente)

Ingredienti:

Riso Carnaroli, zucca disidratata 7%, granelli di mela disidratata 7% (*mela, anidride solforosa*), cipolla fiocchi, erba cipollina.

5. Allergeni

- Contiene solfiti.

6. Caratteristiche organolettiche

Parametro	Descrizione
Aspetto	Miscela secca di chicchi di riso con inclusioni vegetali e frutta disidratata
Colore	Prevalentemente bianco/avorio, con presenza di pezzi arancio di zucca, granelli chiari di mela e parti verdi di erba cipollina
Odore	Tipico di riso e ortaggi disidratati, con nota delicatamente aromatica
Sapore	Tipico del risotto con note dolci di zucca e mela, e nota aromatica di cipolla ed erba cipollina
Consistenza	Prodotto secco, da consumarsi previa cottura

8. Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto rispetta i limiti microbiologici delle materie prime fornite:

- **Carica microbica totale:** Conforme ai limiti di legge.
- **Muffe e lieviti:** Nei limiti previsti.
- **Salmonella:** Assente / 25g.
- **E. coli:** < 10 ufc/g.

9. Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Valori nutrizionali medi (per 100 g):
Energia 1475 kJ / 348 kcal
Grassi 0,6g
di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 78 g
di cui zuccheri 7 g
Fibre 3,5g
Proteine 6,6 g
Sale 0,05 g

11. OGM

Il prodotto non contiene OGM in conformità ai Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003.

12. Contaminanti

Conforme al Reg. UE 915/2023 per i contaminanti alimentari (Aflatossine, Metalli Pesanti).

13. Pesticidi

Conforme al Reg. UE 396/2005 (residui nei limiti di legge per prodotti convenzionali e biologici).

14. Radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

15. Shelf life

12 mesi dalla data di confezionamento, se conservato correttamente.

16. Modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

SCHEDA TECNICA – ZUPPA D'INVERNO

Codice prodotto: 4534

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela secca per zuppa a base di cereali, legumi e ortaggi disidratati. Prodotto destinato alla preparazione domestica di zuppe e minestre.

2. COMPOSIZIONE / LISTA INGREDIENTI

- Orzo perlato
- Lenticchie rosse piccole
- Farro decorticato
- Azuki verdi
- Zucca disidratata
- Cavolo nero disidratato

3. ALLERGENI

Contiene *glutine* (farro, orzo).

Può contenere tracce di altra frutta a guscio, semi di sesamo e soia.

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto: miscela di cereali, legumi e ortaggi essiccati, colori naturali variabili.
- Odore: tipico dei cereali e legumi secchi.
- Sapore (dopo cottura): corposo, con note vegetali date dalla zucca e dal cavolo nero.
- Colore (dopo cottura): caldo, toni aranciati/marroni.

5. CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

- Umidità: < 14%
- Attività dell'acqua (aw): < 0,65
- Granulometria: variabile secondo ingrediente (intero).

6. VALORI NUTRIZIONALI (medie per 100 g di prodotto)

- Energia: ~ 335–355 kcal
- Grassi: 1,6–2,4 g
 - di cui saturi: 0,2–0,4 g
- Carboidrati: 60–64 g
 - di cui zuccheri: 1–2 g
- Fibre: 8–10 g
- Proteine: 14–16 g
- Sale: 0 g (sale naturalmente presente in tracce)

7. MODALITÀ D'USO

Sciacquare rapidamente in acqua corrente.

Cuocere in abbondante acqua o brodo per circa 45–55 minuti, regolando i tempi secondo la consistenza desiderata.

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di calore e luce.
Richiudere bene la confezione dopo l'uso.

9. SHELF LIFE

12 mesi dalla data di confezionamento, se ben conservato.

10. PACKAGING

- Confezione: sacchetto alimentare
- Materiali smaltimento: carta

Controlli in confezionamento:

- Integrità e pulizia dei contenitori.
- Conformità delle quantità dosate.
- Assenza di corpi estranei.
- Corretta chiusura dell'imballo
- Leggibilità dell'etichetta e del lotto.
- Conformità del peso netto.

11. LOTTO E TRACCIABILITÀ

Lotto composto da: data e codice di produzione secondo sistema interno.
Tracciabilità garantita per tutte le materie prime (UE/Extra UE).

12. DATI MICROBIOLOGICI

Valori standard per mix di legumi e cereali secchi:

- Carica batterica totale: $< 10^4$ ufc/g
- Lieviti e muffe: $< 10^2$ ufc/g
- Enterobatteriaceae: $< 10^2$ ufc/g
- Salmonella spp.: Assente in 25 g

13. OGM

Il prodotto non contiene né è costituito da OGM e non contiene ingredienti ottenuti da OGM, sulla base delle dichiarazioni dei fornitori, nel rispetto dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

14. CONTAMINANTI

Il prodotto è conforme ai limiti applicabili previsti dal Regolamento (UE) 2023/915 e

successive modifiche, per i contaminanti pertinenti alle materie prime impiegate, comprese micotossine e metalli pesanti.

15. RESIDUI PESTICIDI

Il prodotto è conforme ai livelli massimi di residui di prodotti fitosanitari applicabili, stabiliti dal Regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

16. RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto e le materie prime impiegate non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti, sulla base delle dichiarazioni dei fornitori.

17. DICHIARAZIONE VEGAN

Il prodotto è naturalmente vegetale e vegan friendly.
Nessun ingrediente di origine animale.

18. NOTE AGGIUNTIVE

Le materie prime possono essere soggette a naturali variazioni di colore, dimensioni e sapore.

19. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

- **Prodotto e confezionato da:** Rinova s.c. – Negozio Leggero
- **Sede stabilimento:** Strada comunale da Bertolla all'Abbadia di Stura 107, 10156 Torino
- **Contatti:** www.negoziogleggero.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

LENTICCHIE ROSSE INTERE

Cod. 51

Negozio Leggero – Rinova S.C.

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale	Lenticchie rosse intere
Denominazione descrittiva	Lenticchie rosse intere secche, da cuocere
Denominazione botanica	Lens culinaris Medik. (sin. Lens esculenta)
Tipologia	Legumi secchi
Marchio	Negozio Leggero – Rinova S.C.
Destinazione d'uso	Consumo alimentare previa cottura
Regime alimentare	Ingredienti di origine vegetale
Conservazione	In ambiente fresco, asciutto e poco illuminato

2. COMPOSIZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA

Ingredienti per etichetta:

Lenticchie rosse intere (100%).

Prodotto monocomponente; nessun ingrediente aggiunto.

3. TABELLA NUTRIZIONALE - LENTICCHIE ROSSE INTERE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco (dati del fornitore).

Dichiarazione nutrizionale	Valore medio
Energia	1.418 kJ / 336 kcal
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	49,0 g
di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	15,0 g
Proteine	23,0 g
Sale	0,02 g

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: lenticchie intere secche; aspetto tipico.

Dimensione: 4-4,5 mm.

Colore: dal piombo scuro al cinereo rosato.

Odore: tipico del prodotto, privo di anomalie dichiarate.

Umidità: 10-15%

5. MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Risciacquare le lenticchie; cuocere in acqua fino a raggiungere la consistenza desiderata.
Tempi di cotture 40-60 minuti

6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Legume secco con proteine vegetali e fibre alimentari.

7. ALLERGENI

Non contiene allergeni, Regolamento (UE) 1169/2011.

Può contenere tracce di soia, senape, sesamo e glutine.

8. CONFEZIONAMENTO

- Confezione: sacchetto alimentare
- Materiali smaltimento: carta

Controlli in confezionamento:

- Integrità e pulizia dei contenitori.
- Conformità delle quantità dosate.
- Assenza di corpi estranei.
- Corretta chiusura dell'imballo
- Leggibilità dell'etichetta e del lotto.
- Conformità del peso netto.

9. CONSERVAZIONE E DURABILITÀ

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato;

shelf life: 12 mesi

10. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche microbiologiche conformi al Reg. (CE) 1441/2007 e Protocollo tecnico Regione Piemonte, rev. 6 del 2023).

11. OGM

Il prodotto è ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche.

12. CONTAMINANTI

Micotossine e metalli rispettano il Regolamento (UE) 2023/915 e successive modifiche.

13. RESIDUI PESTICIDI

Residui di prodotti fitosanitari entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

14. RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

15. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Operatore commerciale: Rinova S.C. – Negozio Leggero.

Sede stabilimento: Strada comunale da Bertolla all'Abbadia di Stura 107, 10156 Torino.

Contatti: www.negoziogleggero.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

TARALLINI ALLA PIZZA

Negozio Leggero – Rinova S.C.

Cod. 4454

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione commerciale	Tarallini alla pizza
Denominazione descrittiva	Prodotto da forno salato a base di farina di grano tenero, vino, oli vegetali, pomodoro e origano
Tipologia	Prodotto da forno secco salato, pronto al consumo
Marchio / operatore commerciale	Negozio Leggero – Rinova S.C.
Regime alimentare	Ingredienti di origine vegetale

2. COMPOSIZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA

Ingredienti per etichetta:

Farina di GRANO tenero tipo «0», vino bianco, olio di girasole alto oleico, olio extravergine di oliva, sale, pomodoro (1%), origano (0,3%), peperoncino.

3. TABELLA NUTRIZIONALE – TARALLINI ALLA PIZZA

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto,

Dichiarazione nutrizionale	Valore medio
Energia	2.021 kJ / 483 kcal
Grassi	22,4 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	61,2 g
di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	9,2 g
Sale	2,5 g

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: anelli di pasta

Colore: ambrato

Odore e sapore: caratteristici della preparazione alla pizza con pomodoro e origano; da confermare su campione.

5. MODALITÀ DI CONSUMO

Prodotto pronto al consumo, senza necessità di preparazione o cottura aggiuntiva.

6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Prodotto da forno con oli vegetali, pomodoro e origano.

7. ALLERGENI

Contiene GRANO (glutine) e SOLFITI.

Possibile presenza per contaminazione crociata: SESAMO, MANDORLE, LATTE, UOVA, SOIA, SENAPE.

8. CONFEZIONAMENTO

Confezione: sacchetto alimentare

Materiali smaltimento: carta

9. CONSERVAZIONE E DURABILITÀ

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di calore e luce.
Richiudere bene la confezione dopo l'uso.

Shelf life: 12 mesi

10. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto rispetta i limiti microbiologici delle materie prime fornite:

- Carica microbica totale: Conforme ai limiti di legge.
- Muffe e lieviti: Assenti
- Salmonella: Assente / 25g.

11. OGM

Il prodotto non contiene né è costituito da OGM e non contiene ingredienti ottenuti da OGM, sulla base delle dichiarazioni dei fornitori, nel rispetto dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

12. CONTAMINANTI

Il prodotto è conforme ai limiti applicabili previsti dal Regolamento (UE) 2023/915 e successive modifiche, per i contaminanti pertinenti alle materie prime impiegate, comprese micotossine e metalli pesanti.

13. RESIDUI PESTICIDI

Il prodotto è conforme ai livelli massimi di residui di prodotti fitosanitari applicabili, stabiliti dal Regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

14. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Operatore commerciale: Rinova S.C. – Negozio Leggero

Sede Rinova: Strada comunale da Bertolla all'Abbadia di Stura 107, 10156 Torino.

Contatti: www.negoziolleggero.it