

INFORMAZIONI GENERALI

Derivata dalla linea di produzione professionale è ottenuta da varietà di grano tenero con elevato contenuto proteico. Il procedimento specifico di lavorazione garantisce buon assorbimento dell'acqua e maturazione dell'impasto.

INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 0

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E REOLOGICHE

Proteine (NIR)	11,5%
Ceneri massime	0,65
W minimo	250 joule
Maturazione	breve e media
Assorbimento b.14%	57%

CARATTERISTICHE GENERALI

Stabilimento di lavorazione e confezionamento	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
Procedimento	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
Lotto di produzione	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
Modalità d'uso	impastare come d'abitudine
Modalità di Conservazione	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.)	a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 12 mesi, una volta aperto consumare preferibilmente entro 2 mese confezionato in atmosfera protettiva
Origine della materia prima	UE

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametro	Valore guida/ Unità di misura	Limiti di legge	Riferimento normativo
Muffe	1000 ufc/g	-	-
Lieviti	1000 ufc/g	-	-
BacillusCereus presunto	100 ufc/g	-	R.CE 2073/2005 e s.m.i
Coliformi	1000 ufc/g	-	-
Stafilococchi coagulasi +	1000 ufc/g	-	-
Salmonella spp	-	Assente ufc/25g	R.CE 2073/2005 e s.m.i
Filth test	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
Micotossine *	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg Ocratossina A ≤ 3µg/kg DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i. R.Ce 2023/915 e s.m.i. R.Ce 2023/915 e s.m.i
Sclerozi della Claviceps spp. e i suoi alcaloidi		500 µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
Metalli pesanti	/	Piombo ≤ 0.2mg/kg Cadmio ≤ 0.1 mg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
Residui di pesticidi	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%)	-	15.5 %	DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i.

* Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.

VALORI NUTRIZIONALI *

Energia KJ/Kcal	356/1510
Grassi totali	1,1 g
Acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	75 g
Zuccheri	1 g
Fibra	2,2 g
Proteine	11,5 g
Sale	<0,1 g

* Valori espressi su 100 g

INFORMATIVA ALLERGENI

L'elenco allergeni valutato è conforme all'allegato II del R.CE 1169/2011 e s.m.i. Allergene presente nel prodotto: contiene **GLUTINE** (di **GRANO**) , può contenere **SOIA** ,**SENAPE**, **SESAMO**.

DICHIARAZIONE HACCP

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. –Regolamento 2023/915 – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

CONFORMITÀ MOCA

Film termosaldato PE con effetto barriera , conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i e regolamento (CE) 351/2025

DICHIARAZIONE OGM

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ

Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

DICHIARAZIONE COLORANTI

Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.

Data ultima revisione documento 21/5/2025