

INFORMAZIONI GENERALI

Il Semilavorato Miss arabia è un mix completo da utilizzare al 100% per la produzione di pane arabo all'avena con fiocchi d'avena..

CARATTERISTICHE GENERALI

Stabilimento di lavorazione e confezionamento	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
Lotto di produzione	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
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, 6 mesi. Una volta aperto richiudere accuratamente dopo l'uso e consumare preferibilmente entro 1 mese
Tipo di confezione	sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio + foglio PE
Peso singolo pezzo	12,5 kg

INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 0
- Fiocchi d'avena
- Farina d'avena
- Sale
- Pasta acida di frumento in polvere
- Emulsionante E 472e
- Destrosio monoidrato
- Glutine
- Farina di frumento maltato
- E300 Acido L-ascorbico
- Alfa amilasi
-

RICETTA

ingredienti:

- Miss Arabia g 1000
- Acqua g 500
- Olio extravergine di oliva g 40
- Lievito fresco g 40

modalità d'uso:

Impastare gli ingredienti come da abitudine con spirale per 10 minuti, temperatura impasto 25°, lasciare riposare per 30 minuti, spezzare in pezzi da 100 grammi e fare riposare per altri 15 minuti, cilindrare spessore 7 mm.

Far lievitare per 20 minuti (35°c 80% u.r.)

Cottura 6 minuti a 260°.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametro	Valore guida/ Unità di misura	Limiti di legge	Riferimento normativo
Muffe	1000 ufc/g	-	-
Lieviti	1000 ufc/g	-	-
Carica batterica totale	10000 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
Metalli pesanti	/	Limiti previsti	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
Residui di pesticidi	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i

Parametro	Valore guida/ Unit� di misura	Limiti di legge	Riferimento normativo
Umidit� massima (%)	15,5	-	DPR 9 feb. 2001, n�187 e s.m.i.

DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI

in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

Allergene	Presenza	Possibile presenza involontaria in tracce per contaminazione incrociata	La sostanza vettore di allergene è presente o viene utilizzata nei locali di produzione	Possibilità che la sostanza vettore di allergene possa essere presente nel prodotto, da riportare comunque in etichetta	Possibile presenza di tracce in un ingrediente
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	✓		✓	✓	n/a
Crostacei e prodotti derivati					
Molluschi e prodotti a base di mollusco					
Lupino e prodotti a base di lupino					
Uova e prodotti a base di uova					
Pesce e prodotti a base di pesce					
Arachidi e prodotti a base di arachidi					
Soia e prodotti a base di soia	✓		✓	✓	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)					
Frutta a guscio e prodotti derivati					
Sedano e prodotti a base di sedano					
Senape e prodotti a base di senape		✓		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			✓	✓	
Anidride solforosa e solfiti					

L'elenco allergeni valutato è conforme all' allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs109/1992 e s.m.i. R.CE 1169/2011 e s.m.i. Allergene presente nel prodotto: GLUTINE (di GRANO, FARRO, AVENA, SEGALE e ORZO), SOIA, può contenere SENAPE e 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.