

## INFORMAZIONI GENERALI:

Farina ad altissimo valore proteico, in pasticceria è adatta a tutti gli impasti indiretti e con lunghissime maturazioni dove è richiesta una maglia glutinica particolarmente resistente ed elastica come nei grandi lievitati tipo babà, eccellente come sostegno a farine più deboli.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

<b>Proteine (NIR):</b>	16,5%
<b>Ceneri massime:</b>	0,65%
<b>W minimo:</b>	500 joule
<b>Maturazione:</b>	lunghissima
<b>Assorbimento b.14%:</b>	63%

## CARATTERISTICHE GENERALI:

<b>Stabilimento di lavorazione e confezionamento:</b>	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
<b>Procedimento:</b>	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
<b>Lotto di produzione:</b>	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	impastare come d'abitudine
<b>Modalità di Conservazione:</b>	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
<b>Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi.</li> <li>Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese</li> <li>prodotto sfuso 3 mesi</li> </ul>
<b>Origine della materia prima:</b>	UE e non UE

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIFERIMENTO NORMATIVO
<b>Muffe:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>BacillusCereus presunto:</b>	100 ufc/g	-	R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >10 <sup>5</sup> effettuare la ricerca della tossina così come definito su allegato 2
<b>Coliformi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Salmonella spp:</b>	-	Assente ufc/25g	R.CE 2073/2005 e s.m.i
<b>Filth Test:</b>	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
<b>Micotossine*</b>	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg	R.Ce 165/2010 e s.m.i.
		Ocratossina A ≤ 3µg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i.
		DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i.
<b>Metalli Pesanti</b>	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i.
<b>Residui di Pesticidi:</b>	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
<b>Umidità massima (%):</b>	-	15.50 %	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\* :



<b>Energia KJ/Kcal:</b>	356/1510
<b>Grassi totali:</b>	1,1g
<b>Acidi grassi saturi:</b>	0,2 g
<b>Carboidrati:</b>	71,6 g
<b>Zuccheri:</b>	1 g
<b>Fibra:</b>	2,2 g
<b>Proteine:</b>	14,8 g
<b>Sale:</b>	<0,1 g

\*Valori espressi su 100 g

## DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI:



Dichiarazione presenza allergeni su semilavorati da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011, allegato II

ALLERGENE	PRESENZA	POSSIBILE PRESENZA INVOLONTARIA IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE INCROCIATA IN CAMPO O DURANTE IL TRASPORTO	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
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	sì	sì	sì	sì
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	no	no	no	no
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>	no	no	no	no
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	no	no	no	no
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	no	no	no	no
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	no	no	no	no
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	no	no	no	no
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	sì	sì	sì	sì
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>	no	no	no	no
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	no	no	no	no
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	no	no	no	no
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	sì	sì	no	sì
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	sì	no	sì	sì
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	no	no	no	no

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che i semilavorati da noi prodotti : contengono glutine di **GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, SOIA** e possono contenere **SENAPE** per contaminazione crociata in campo o durante il trasporto.

## 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. – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

## CONFORMITÀ MOCA



Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i.

## 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.