

COLOR PIÙ SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO IN POLVERE

Codice Prodotto: 5CPIU

INFORMAZIONI GENERALI:

Il Semilavorato **Color Più** coadiuvante tecnologico in polvere, indicato per migliorare la colorazione della crosta conferendo al prodotto finale una perfetta doratura.

INGREDIENTI:

- Farina tipo 0
- Destrosio
- Complesso enzimatico

APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO:

Miscelare direttamente con gli altri ingredienti nell'impasto e procedere come d'abitudine.
Dose consigliata d'impiego fino a 1%

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 d'uso: | spargere sul piano e stendere 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, 6 mesi. Una volta aperto consumare preferibilmente entro 20 giorni |
| Tipo di confezione: | sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio + foglio PE |
| Peso singolo pezzo: | 20 kg |
| Modalità di Trasporto: | automezzi |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO | VALORE GUIDA - UNITA' DI MISURA | LIMITI DI LEGGE | RIEFERIMENTO NORMATIVO |
|--|---|--|---|
| Muffe: | 1000 ufc/g | - | - |
| Lieviti: | 1000 ufc/g | - | - |
| Bacillus Cereus presunto: | 100 ufc/g | - | R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >105 effettuare la ricerca della tossina così come definito su allegato 2 |
| Coliformi: | 1000 ufc/g | - | - |
| Stafilococchi coagulasi positivi: | 1000 ufc/g | - | - |
| Salmonella spp: | - | Assente ufc/25g | R.CE 2073/2005 e s.m.i |
| Metalli Pesanti: | I Fornitori delle materie prime utilizzate per questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti ai Metalli Pesanti e che non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti | Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1 mg/kg | R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i. |
| Trattamenti Ionizzanti: | | - | - |

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

INFORMATIVA ALLERGENI:



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, soia e semi di sesamo**

DICHIARAZIONE HACCP:



Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 – Regolamento (CE) 852/2004 – Regolamento (CE) 2073/2005 – D.Lgs. 193/2007 e successivi aggiornamenti all'intero processo di produzione con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati, prodotti finiti. Conformità imballi ai sensi del R.Ce 1935/2004

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 Regolamento (CE) 1839/2003 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.

MOD M-MQ-23 REV 4 del 8 settembre 2020

