

## HELP SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO IN POLVERE

Codice Prodotto: 5HELP

### INFORMAZIONI GENERALI:

Il Semilavorato **Help** è un miglioratore consigliato per tutti gli impasti con presenza di grassi e/o con uso di cella di fermo-lievitazione. **Help** è particolarmente adatto ad impasti indiretti, aumenta stabilità e tenuta e conferisce particolare doratura e sofficità.

### INGREDIENTI:

- Farina di grano tenero tipo 0
- Emulsionante E472e
- Glutine di frumento
- Destrosio
- Farina di cereali maltati
- L-cisteina
- E920,
- E300,
- Complesso enzimatico.

### APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO:

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

### CARATTERISTICHE GENERALI:

<b>Stabilimento di lavorazione e confezionamento:</b>	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
<b>Lotto di produzione:</b>	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	spargere sul piano e stendere 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>	a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi. Una volta aperto consumare preferibilmente entro 20 giorni
<b>Tipo di confezione:</b>	sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio + foglio PE
<b>Peso singolo pezzo:</b>	20 kg
<b>Modalità di Trasporto:</b>	automezzi

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE GUIDA - UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIEFERIMENTO NORMATIVO
<b>Muffe:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Bacillus Cereus presunto:</b>	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
<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>Metalli Pesanti:</b>	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.
<b>Trattamenti Ionizzanti:</b>		-	-

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

