

PASTA ACIDA SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO IN POLVERE

Codice Prodotto: 5PA

INFORMAZIONI GENERALI:

Il Semilavorato **Pasta Acida** è un prodotto utilizzabile con tutti i tipi di pane, sostituisce bighe o paste di riporto. Garantisce il raggiungimento di una giusta acidità, conferendo il caratteristico aroma della pasta madre.

INGREDIENTI:

- Farina di grano tenero tipo 0
- Pasta acida essiccata
- Di farina di frumento
- Starter
- Glutine di frumento
- Farina di cereali maltati
- E300

APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO:

Miscelarlo con la farina direttamente nell'impastatrice e procedere come d'abitudine. È importante miscelare **Pasta Acida** con la farina prima di aggiungere gli altri ingredienti. Dose consigliata d'impiego dal 2% al 3% sulla farina.

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

