

**INFORMAZIONI GENERALI:**



Il Semilavorato **Mix Segale** è un mix completo con farina di segale per la produzione di pane.

**INGREDIENTI:**



- Farina di grano tenero tipo 0
- Farina di segale integrale (22%)
- Cruschello di grano tenero
- Glutine
- Pasta acida di frumento in polvere
- Sale
- Emulsionante E 472e
- Destrosio monoidrato
- Farina di frumento maltato
- E300 acido L-Ascorbico
- Alfa amilasi

**INFORMATIVA ALLERGENI:**



L'elenco allergeni valutato è conforme all'allegato II del R.CE 1169/2011 e s.m.i.

Allergene presente nel prodotto: contiene **GLUTINE** (di **GRANO** e **SEGALE**), può contenere **FARRO, AVENA, ORZO, SOIA, SESAMO** e **SENAPE**.

**RICETTA:**



**INGREDIENTI:**

- **Mix Segale** g 1000
- Acqua g 530
- Olio extravergine di oliva g 40

**MODALITÀ D'USO:**

Impastare gli ingredienti come da abitudine con impastatrice a spirale per 4 minuti in 1° velocità e 8 minuti in 2° velocità, temperatura impasto 25°, lasciare riposare per 40 minuti.

Spezzare e formare, fare riposare per altri 40 minuti e far lievitare per 50 minuti (35°C 80% u.r.).

Incidere la superficie a piacimento e infornare con vapore a 220° per 15 minuti, gli ultimi minuti con tiraggio aperto.

**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 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 1 mese

**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 e s.m.i
<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.

**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 + foglio PE conformi ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i. + eventuale imballo decoro conforme al regolamento (CE) 10/2011 e s.m.i. ed al D.M. 21/3/1973 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) 1830/2003 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.