

INFORMAZIONI GENERALI:



Il Semilavorato **Rusticu** è un mix completo per la produzione di pane speciale ricco di fibre, con diversi cereali e semi dalle proprietà benefiche per l'organismo.

La confezione contiene anche decoro di semola di grano tenero.

INGREDIENTI:



- Cruschello di grano tenero
- Farina di farro integrale
- Glutine di frumento
- Farina di grano tenero tipo 0
- Farina di segale integrale
- Semi di girasole
- Semi di lino
- Semola di soia
- Fiocchi di avena
- Granella di soia integrale tostata
- Mais soffiato
- Pasta acida di frumento in polvere
- Sale
- Emulsionante E 427e
- Destrosio monoidrato
- Farina di frumento maltato
- E300 acido L-Ascorbico

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, FARRO, AVENA, SEGALE**), **SOIA**, può contenere **ORZO, SESAMO** e **SENAPE**.

RICETTA:



INGREDIENTI:

- | | |
|------------------------------|--------|
| • Rusticu | g 1000 |
| • acqua | g 520 |
| • olio extravergine di oliva | g 40 |
| • lievito fresco | g 40 |

MODALITÀ D'USO:

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

Lasciare riposare per 10 minuti, spezzare e formare, fare riposare per altri 30 minuti, inumidire, decorare e far lievitare per 50 minuti (30°c 80% u.r.).

Incidere la superficie a piacimento e infornare con vapore a 220° per 25 minuti gli ultimi minuti con tiraggio aperto (i tempi e le temperature possono variare a secondo del tipo di forno).

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 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 1 mese

CARATTERISTICHE ANALITICHE

PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIFERIMENTO NORMATIVO
Muffe:	1000 ufc/g	-	-
Lieviti:	1000 ufc/g	-	-
BacillusCereus presunto:	100 ufc/g	-	R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >10 ⁵ 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
Filth Test:	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962 e s.m.i
Micotossine*	/	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.
Metalli Pesanti	/	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.
Residui di Pesticidi:	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%):	-	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.