

INFORMAZIONI GENERALI:



Farina d'estrazione equilibrata e con discrete caratteristiche di tenuta. Contiene una quantità maggiore di fibre, sali minerali e vitamine, rispetto alla tipo '0' e '00', ha quindi ottime caratteristiche nutrizionali anche se facile da lavorare rispetto al tipo integrale. È un ottimo compromesso per una panificazione semplice ma naturale. Consigliata per pane, pizze, biscotti e tutte le altre lavorazioni a breve maturazione. Dona al prodotto finito un piacevole aroma oltre che un maggiore valore nutritivo e digeribilità.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE



Proteine (NIR):	13%
Ceneri massime:	0,95%
W minimo:	200 joule
Maturazione:	breve
Assorbimento b.14%:	56%

VALORI NUTRIZIONALI* :



Energia KJ/Kcal:	352/1470
Grassi totali:	1,2g
Acidi grassi saturi:	0,1 g
Carboidrati:	71 g
Zuccheri:	1 g
Fibra:	3,64 g
Proteine:	13,1 g
Sale:	<0,01 g

*Valori espressi su 100 g

CARATTERISTICHE GENERALI:



Allergeni contenuti:	glutine di frumento
Allergeni di cui non si esclude la presenza:	utilizzati in locali di produzione separati: sesamo e soia
Stabilimento di lavorazione e confezionamento:	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
Procedimento:	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
Lotto di produzione:	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
Modalità d'uso:	impastare 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
Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.) prodotto sfuso:	90 giorni
Tipo di confezione:	sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio
Peso singolo pezzo:	25 kg
Modalità di Trasporto:	automezzi
Origine della materia prima:	UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:



Colore:	tipico
Sapore:	tipico, esente da sapori estranei
Odore:	tipico, esente da odori estranei

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



PARAMETRO	VALORE GUIDA - UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIEFERIMENTO 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 >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
Filth Test:	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
Aflatossine (B1, B2, G1, G2):	I Fornitori delle materie prime utilizzate per questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e che non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti	B1 ≤ 2 µg/kg Somma ≤ 4 µg/kg	R. Ce 165/2010 e s.m.i.
Metalli Pesanti:		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:		-	-
Residui di Pesticidi:	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%):	-	15.50 %	DPR 9 febbraio 2001, n°187 e s.m.i.

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.

Allergeni di cui non si esclude la presenza : tracce di **Soia** da accidentale cross contaminazione in campo o durante il trasporto; utilizzati in locali di produzione separati **Soia** e **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

