

PIÙ CEREALI SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO IN POLVERE

Codice Prodotto: 5PCERE

INFORMAZIONI GENERALI:



Più Cereali è un mix completo ai cereali da utilizzare in miscela per la produzione di pizza.

La presenza dei cereali integrali dei fiocchi e dei semi interi fa di questo mix un concentrato di benessere arricchendo l'impasto di aromi e profumi inconfondibili.

Dose consigliata di impiego 10% al 20% per la pizza, AL 100% per il pane.

INGREDIENTI:



- Farina di grano tenero tipo 0
- Farina di fiocchi di mais
- Farina e semola di soia tostata
- Fiocchi di avena decort
- Semi di sesamo
- Farina di fiocchi d'orzo
- Farina d'avena
- Farina di segale integrale
- Madre in polvere
- Farina di frumento maltato
- E300
- Alfa amilasi

RICETTA:



INGREDIENTI:

- **Più Cereali** kg 10,0
- Acqua lt 6,3
- Olio di oliva lt 0,4
- Lievito kg 0,4
- Sale kg 0,15

PROCEDIMENTO:

Impastare gli ingredienti con impastatrice a spirale 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. Infornare con vapore a 220° per 15 minuti gli ultimi minuti con tiraggio aperto.

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:	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
Tipo di confezione:	sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio + foglio PE
Peso singolo pezzo:	20kg
Modalità di Trasporto:	automezzi
Origine della materia prima:	UE e non UE

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 >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
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:		-	-
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.Lgs 109/1992 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 REV 4 del 8 settembre 2020

