

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 904 – CAKE

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME		
Preparato in polvere per prodotti da forno a base di amido di frumento deglutinato. <i>Prepared in powder form for baked goods based on swallowed wheat starch.</i>		
INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Amido di frumento deglutinato, zucchero, amido di mais modificato, agenti lievitanti (pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii), addensante (gomma di guar), emulsionanti (E472b, E477), sciroppo di glucosio, farina di soia, sale, aromi, addensante (E415). <i>Swallowed wheat starch, sugar, modified corn starch, raising agents (disodium pyrophosphate E450i, sodium bicarbonate E500ii), thickener (guar gum), emulsifiers (E472b, E477), glucose syrup, soy flour, salt, flavorings, thickener (E415).</i>		
DESTINAZIONE D'USO / USE		
Preparato per la produzione di cakes, muffin e altri tipi di torte senza glutine. Struttura morbida e appetibile, di lunga conservazione. Semplicità di utilizzo e ampia possibilità di personalizzazione. <i>Prepared for the production of cakes, muffins and other types of gluten-free cakes. Soft and palatable structure, long storage. Ease of use and wide possibility of customization.</i>		
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Umidità / Moisture	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Colore / Colour	Bianco / White	
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>	
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>	
Aspetto / Aspect	Impalpabile, assenza di corpi estranei. / <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 100.000 ufc/g	
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/g	
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/g	
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)	
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS		
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005	
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023	
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 915/2023	
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50g <i>Max 25 insect fragments/50g</i>	

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / <i>Energy</i>	1572 Kj – 370 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	1.6
di cui saturi / <i>saturated fat</i>	0.0
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	89
di cui zuccheri / <i>sugars</i>	38.5
Proteine / <i>Protein</i>	0.5
Sale / <i>Salt</i>	0.5
Fibre / <i>Fibers</i>	0.1

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Possibile cross contamination <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	X	X
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati / <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati / <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati / <i>Soy and derivatives</i>	✓	X
Latte e prodotti a base di latte / <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and mustard products</i>	X	X
Anidride solforosa e solfiti / <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione.

The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / *Store in a cool dry place*

CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE

Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta multifoglio da 15Kg o barattoli in PP da 5Kg.

To be consumed within 12 months from the date of packaging with 15kg multi-foil paper bag or 5kg PP jars.

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / *Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011*

Rev. 10_08/2023