

## SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

### CODICE 902 – FROLLA

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME</b>	
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>	
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>	
Amido di frumento deglutinato, zucchero, fibra di Psyllium, fibra di agrume, fibra di bambù, fecola di patata, latte magro in polvere, agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, sodio bicarbonato), addensante (gomma di xantano), sale, aromi.	
<i>Swallowed wheat starch, sugar, Psyllium fiber, citrus fiber, bamboo fiber, potato starch, low-fat milk powder, raising agents (sodium acid pyrophosphate, sodium bicarbonate), thickener (xanthan gum), salt, aromas.</i>	
<b>DESTINAZIONE D'USO / USE</b>	
Preparato per la produzione di pasta frolla senza glutine. Semplicità, personalizzazione e garanzia di un ottimo prodotto finito sono tra le sue caratteristiche salienti.	
<i>Prepared for the production of gluten-free shortcrust pastry. Simplicity, customization and guarantee of an excellent finished product are among its main features.</i>	
<b>CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	
Umidità / Moisture	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	
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>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>	
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)
<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS</b>	
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>

<b>VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)</b>	
Energia / Energy	1432 Kj – 337 Kcal
Grassi / Fat	0.3
di cui saturi / saturated fat	0.0
Carboidrati / Carbohydrates	81.7
di cui zuccheri / sugars	28.0
Proteine / Protein	0.7
Sale / Salt	0.5
Fibre / Fibers	7.3

<b>ALLERGENI / ALLERGENS</b>		
<b>Allergene Allergen</b>	<b>Presenza nel prodotto Presence in product</b>	<b>Possibile cross contamination Possible cross contamination</b>
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	<b>X</b>	<b>X</b>
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Uova e derivati / <i>Eggs and derivatives</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Pesce e derivati / <i>Fish and derivatives</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and derivatives</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Soia e derivati / <i>Soy and derivatives</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte / <i>Milk and milk products</i>	✓	<b>X</b>
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and celery-based products</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and mustard products</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti / <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupine and lupine-based products</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003</b>		
Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione. <i>The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.</i>		
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS</b>		
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / <i>Store in a cool dry place</i>		
<b>CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE</b>		
Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta multifoglio da 15Kg o barattoli in PP da 5Kg. <i>To be consumed within 12 months from the date of packaging with 15kg multi-foil paper bag or 5kg PP jars.</i>		

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



**MOLINO  
PORDENONE**  
*dal 1923*