

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 903 – PAN DI SPAGNA

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, emulsionanti (E472b, E477), sciroppo di glucosio, farina di soia, agenti lievitanti (pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii), addensante (gomma di guar), sale, aromi <i>Swallowed wheat starch, sugar, emulsifiers (E472b, E477), glucose syrup, soy flour, raising agents (disodium pyrophosphate E450i, sodium bicarbonate E500ii), thickener (guar gum), salt, aromas.</i>		
DESTINAZIONE D'USO / USE		
Preparato per la produzione di pan di spagna senza glutine. Versatilità, semplicità nell'utilizzo e garanzia di un ottimo risultato sono le sue caratteristiche salienti. <i>Prepared for the production of gluten-free sponge cake. Versatility, ease of use and guarantee of an excellent result are its main features.</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>	1432 Kj – 337 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	0.3 0.0
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	81.7 28.0
Proteine / <i>Protein</i>	0.7
Sale / <i>Salt</i>	0.5
Fibre / <i>Fibers</i>	7.3

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
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. <i>The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.</i>		
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS		
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / <i>Store in a cool dry place</i>		
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. <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*

Rev. 8_08/2023