

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 901 – PIZZA E PANE

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME		
Preparato in polvere per prodotti da forno a base di amido di mais e farina di riso. <i>Prepared in powder form for baked goods made from corn starch and rice flour.</i>		
INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Amido di mais, farina di riso, zucchero, fibra di psyllium, fibra di cicoria, addensante (gomma di guar), E464 e maltodestrine da mais. <i>Corn starch, rice flour, sugar, psyllium fiber, chicory fiber, thickener (guar gum), E464 and corn maltodextrin.</i>		
DESTINAZIONE D'USO / USE		
Preparato per la produzione di prodotti da forno senza glutine. Ideale per pane in generale, focaccia morbida, schiaccia secca, pasticceria e pasta fresca. <i>Prepared for the production of gluten-free baked goods. Ideal for bread in general, soft focaccia, crushes dry, pastry and fresh pasta.</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 / Energy	1445 Kj – 343 Kcal	

Grassi / <i>Fat</i>	0.4
di cui saturi / <i>saturated fat</i>	0.2
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	81.0
di cui zuccheri / <i>sugars</i>	3.4
Proteine / <i>Protein</i>	2.9
Sale / <i>Salt</i>	0.0
Fibre / <i>Fibers</i>	3.9

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Possibile <i>cross contamination</i> <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	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. <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. 14_08/2023