



**MOLINO
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE

CODICE 903

PAN DI SPAGNA

DEFINIZIONE

Preparato in polvere per prodotti da forno a base di amido di frumento deglutinato.

INGREDIENTI

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

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene lattosio.
Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: bianco

ODORE: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

SAPORE: proprio e gradevole

ASPETTO: impalpabile, assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

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.

MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 12 mesi
dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta multifoglio da 15Kg e
barattoli in PP da 5Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto e al
riparo dalla luce solare.
La confezione deve essere immediatamente
richiusa dopo ogni utilizzo.

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1432 KJ - 337 Kcal
GRASSI	0.3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.0
CARBOIDRATI	81.7
DI CUI ZUCCHERI	28.0
PROTEINE	0.7
SALE	0.5
FIBRE	7.3

