

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 468 – C'ERA UNA VOLTA

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale. <i>Prepared for bakery product obtained by suitable mixing of the ingredients of the formula. Product intended for professional use only.</i>	
INGREDIENTI / INGREDIENTS Farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole (15%), semi di lino (7%), glutine vitale di frumento, fiocchi di avena (2%), pasta acida di frumento, destrosio, enzimi (acido L-ascorbico). <i>Soft wheat flour type "0", sunflower seeds (15%), flax seeds (7%), vital gluten of wheat, oat flakes (2%), sour wheat paste, dextrose, enzymes (L-ascorbic acid).</i>	
DESTINAZIONE D'USO / USE Preparato per la produzione del pane genuino che fa riassaporare l'autenticità dell'antica tradizione del pane. Reso ancora più speciale dagli aromi e dai profumi della pasta acida di frumento, è impreziosito da semi di girasole, semi di lino e fiocchi d'avena. Il pane si presenterà con una meravigliosa mollica chiara e ben alveolata. <i>Prepared for the production of genuine bread that brings back the authenticity of the ancient tradition of bread. Made even more special by the aromas and aromas of sour wheat paste, it is embellished with sunflower seeds, flax seeds and oat flakes. The bread will be presented with a wonderful light and well-honeycombed crumb.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / Colour	Marroncino chiaro / light brown
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / Characteristic and pleasant
Aspetto / Aspect	caratteristico, farina, semi e fiocchi assenza di corpi estranei / characteristic, flour seeds and flakes absence of foreign bodies.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 500.000 ufc/g
Muffe / Moulds	≤ 2500 ufc/g
Lieviti / Yeasts	≤ 2500 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g
Coliformi totali / total coliforms	≤ 10000 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 / <i>Heavy metals</i>	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>	1652 Kj – 394 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	11.1 1.3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	54.3 1.2
Proteine / <i>Protein</i>	17.1
Sale / <i>Salt</i>	0.1
Fibre / <i>Fibers</i>	4.4

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>	✓	✓
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati / <i>Eggs and derivatives</i>	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>	✓	✓
Sesamo e semi di sesamo / <i>Sesame and sesame seeds</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	✓
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	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X
DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2023 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 da 25Kg. <i>Use within 12 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).</i>		

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

Rev. 0_08/2023