


## SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET CODICE 469 – 7 CEREALI

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME</b>	
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>	
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>	
Farina di grano tenero integrale, farina di segale, farina di grano tenero tipo "0", glutine di frumento, semi di sesamo, granito di germe di mais, farina di mais, gritz di soia, semi di lino, fiocchi d'avena, miglio, farina di fiocchi d'orzo, farina di riso, farina di frumento maltato, farina di soia, fiocchi di frumento maltato, destrosio, malto d'orzo, enzimi. <i>Whole wheat flour, rye flour, soft wheat flour type "0", wheat gluten, sesame seeds, corn germ granite, maize flour, soybean gritz, flaxseed, oatmeal, millet, barley flake flour, rice flour, wheat malt flour, soy flour, malt wheat flakes, dextrose, barley malt, enzymes.</i>	
<b>DESTINAZIONE D'USO / USE</b>	
Prodotto finito ideale per la preparazione di prodotti da forno a base di pane ai cereali per la panificazione. <i>Ideal finished product for the preparation of bread-based bakery products with cereals for baking.</i>	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	
Colore / Colour	Marroncino chiaro / <i>light brown</i>
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	caratteristico, farina semi e fiocchi assenza di corpi estranei / <i>characteristic, flour seeds and flakes absence of foreign bodies.</i>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>	
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	≤ 500.000 ufc/g
Muffe / <i>Moulds</i>	≤ 2500 ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	≤ 2500 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g
Coliformi totali / <i>total coliforms</i>	≤ 50000 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)
<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS</b>	
Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	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>

<b>VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)</b>	
Energia / Energy	1497 Kj – 354 Kcal
Grassi / Fat	4.0
di cui saturi / saturated fat	0.8
Carboidrati / Carbohydrates	71.0
di cui zuccheri / sugars	1.2
Proteine / Protein	13.0
Sale / Salt	0.1
Fibre / Fibers	3.4

<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	✓	✓
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>	✓	✓
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 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003**

Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione.

*The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.*

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS**

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / *Store in a cool dry place*

**CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE**

Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg.

*Use within 12 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).*

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

Rev. 2\_08/2023