



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

CODICE 469

7 CEREALI

DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

INGREDIENTI

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.

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente. Contiene glutine di frumento, soia e prodotti a base di soia, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Possibile cross-contamination da latte e prodotti a base di latte compreso lattosio, senape, lupini. Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: marroncino chiaro

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

SAPORE: proprio e gradevole

ASPETTO: caratteristico, farina semi e fiocchi assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti Assenti
Frammenti di insetti $\leq 25n/50g$
Peli di roditore Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto finito ideale per la preparazione di prodotti da forno a base di pane ai cereali per la panificazione.

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	≤ 500.000 ufc/g
Muffe	≤ 2500 ufc/g
Lieviti	≤ 2500 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 50000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

*I valori di riferimento non sono specificatamente definiti per legge in quanto pane e prodotti da forno sono sottoposti a cottura con temperature superiori a 200°C e non costituiscono pericolo microbiologico per il consumatore.

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, a max 25°C. Richiudere la confezione dopo l'uso.

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1497 KJ - 354 Kcal
GRASSI	4 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.8 g
CARBOIDRATI	71 g
DI CUI ZUCCHERI	1.2 g
PROTEINE	13 g
SALE	0.1 g
FIBRE	3.4 g

