

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 470 – VITAKORN

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", farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra (4,5%), semi misti (girasole 3.6%, lino 2,4%, sesamo 2,4%), glutine vitale di frumento, gritz di soia, farina di segale (2,7%), farina di frumento maltato (2%), malto d'orzo (1,8%), estruso di mais, zucchero, destrosio, enzimi (acido L-ascorbico). <i>Soft wheat flour type "0", stone-ground soft wheat flour type "1" (4.5%), mixed seeds (sunflower 3.6%, flax 2.4%, sesame 2.4%), vital wheat gluten, soy gritz, rye flour (2.7%), malt wheat flour (2%), barley malt (1.8%), extruded corn, sugar, dextrose, enzymes (L-ascorbic acid).</i>	
DESTINAZIONE D'USO / USE Preparato completo per pane scuro dall'intenso aroma maltato, arricchito dalle note acidule tipiche della segale. Ricco di semi misti, come i semi di girasole e i semi di lino scuro, il pane realizzato con Vitakorn è ancora più gustoso grazie al gritz di soia e all'estruso di mais. Ideale per la preparazione di ogni tipo di pane, in particolare per pagnotte di medie dimensioni. <i>Complete preparation for dark bread with an intense malty aroma, enriched with sour notes typical of rye. Rich in mixed seeds, such as sunflower seeds and dark flax seeds, the bread made with Vitakorn is even tastier thanks to soy gritz and extruded corn. Ideal for the preparation of any type of bread, especially for medium-sized loaves.</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 assenza di corpi estranei / characteristic, flour seeds, 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
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Staphylococcus aureus max.	10 ufc/g
Coliformi totali / total coliforms	≤ 10000 ufc/g
Salmonella spp.	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
Filtration test	Max 25 frammenti di insetto/50g Max 25 insect fragments/50g

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / <i>Energy</i>	1526 Kj – 364 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	5.6 0.7
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	62.2 1.93
Proteine / <i>Protein</i>	14.1
Sale / <i>Salt</i>	0.1
Fibre / <i>Fibers</i>	4.4
Sodio / <i>Sodium</i>	14.0 mg

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	✓
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. 0_08/2023