

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 472 – TROPPO BUONO

<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME</p> <p>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></p>	
<p align="center">INGREDIENTI / INGREDIENTS</p>	
<p>Semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di avena (5%), semi di chia (5%), semi di lino (5%), semi di sesamo (4%), glutine vitale di frumento, semi di girasole (3%), semi di zucca (3%), crusca di frumento, pasta acida di frumento, germe di grano, fiocchi di patate disidratate, farina di frumento maltato, curcuma destrosio, enzimi (acido L-ascorbico). // <i>Regrind durum wheat semolina, soft wheat flour type "0", oat flakes (5%), chia seeds (5%), flax seeds (5%), sesame seeds (4%), vital wheat gluten, sunflower seeds (3%), pumpkin seeds (3%), wheat bran, sour wheat paste, wheat germ, dehydrated potato flakes, malt wheat flour, dextrose turmeric, enzymes (L-ascorbic acid).</i></p>	
<p align="center">DESTINAZIONE D'USO / USE</p>	
<p>Preparato completo impreziosito da fiocchi d'avena, semi di chia, semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole e semi di zucca. Esalta e accende naturalmente il colore del pane, che avrà una mollica dalle tipiche tonalità gialle e intense della curcuma. Con Troppo Buono il pane avrà un aroma inconfondibile e speciale, grazie alla ricercata combinazione di curcuma e semi misti, che ne esaltano il sapore con note tostate e decise. La crosta sarà particolarmente croccante e friabile, mentre la mollica sarà soffice e ricca di semi. Una gioia per gli occhi e per il palato grazie al perfetto equilibrio tra colori e consistenze. <i>Complete preparation embellished with oat flakes, chia seeds, flax seeds, sesame seeds, sunflower seeds and pumpkin seeds. It naturally enhances and brightens the colour of the bread, which will have a crumb with typical yellow and intense shades of turmeric. With Troppo Buono the bread will have an unmistakable and special aroma, thanks to the refined combination of turmeric and mixed seeds, which enhance the flavor with toasted and decisive notes. The crust will be particularly crisp and crumbly, while the crumb will be soft and rich in seeds. A delight for the eyes and the palate thanks to the perfect balance between colors and textures.</i></p>	
<p align="center">CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</p>	
<p>Colore / Colour</p>	<p>Chiaro giallo / light yellow</p>
<p>Odore / Smell</p>	<p>Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i></p>
<p>Sapore / Taste</p>	<p>Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i></p>
<p>Aspetto / Aspect</p>	<p>Farina con incrusioni di crusca, semi e fiocchi / <i>Flour containing bran, seeds and flakes</i></p>
<p align="center">CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</p>	
<p>Carica batterica totale / Total bacteria count</p>	<p>≤ 500.000 ufc/g</p>
<p>Muffe / Moulds</p>	<p>≤ 2500 ufc/g</p>
<p>Lieviti / Yeasts</p>	<p>≤ 2500 ufc/g</p>
<p><i>Escherichia Coli</i></p>	<p>≤ 10 ufc/g</p>
<p><i>Staphylococcus aureus max.</i></p>	<p>10 ufc/g</p>
<p>Coliformi totali / total coliforms</p>	<p>≤ 5000 ufc/g</p>
<p><i>Salmonella spp.</i></p>	<p>Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)</p>
<p align="center">INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS</p>	
<p>Fitofarmaci / Pesticides</p>	<p>Reg. 396/2005</p>
<p>Micotossine / Mycotoxines</p>	<p>Reg. 915/2023</p>

Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023
Filth 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>	1690 Kj – 403 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	10.4 1.3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	57.8 1.9
Proteine / <i>Protein</i>	16.4
Sale / <i>Salt</i>	0.1
Fibre / <i>Fibers</i>	6.5
Sodio / <i>Sodium</i>	27.0 mg

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Possibile <i>cross contamination</i> <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>	X	✓
Sesamo e semi di sesamo / <i>Sesame and sesame seeds</i>	✓	✓
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.

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*