

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 473 – SOFFIO DI MAIS

<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.</p> <p><i>Prepared for bakery product obtained by suitable mixing of the ingredients of the formula. Product intended for professional use only.</i></p>	
<p>INGREDIENTI / INGREDIENTS</p>	
<p>Farina di grano tenero tipo "0", estruso di mais (7.5%), semi di girasole (5%), farina di lupini, glutine vitale di frumento, olio di semi di girasole in polvere (contiene proteine del latte), colorante: estratto vegetale di zafferanone (<i>Carthamus tinctorius</i>), enzimi (acido L-ascorbico).</p> <p><i>Soft wheat flour type "0", extruded corn (7.5%) sunflower seeds (5%), lupin flour, vital wheat gluten, sunflower seed oil powder (contains milk proteins), dye: saffron plant extract (Carthamus tinctorius), enzymes (L-ascorbic acid).</i></p>	
<p>DESTINAZIONE D'USO / USE</p>	
<p>Preparato completo arricchito nel gusto e nella consistenza da estruso di mais e semi di girasole. È perfetto per realizzare pani croccanti, friabili e gustosi che sorprendono per il loro colore allegro e vivace, nei quali spicca il sapore del mais. Ideale anche per la preparazione di sostitutivi croccanti del pane, come invitanti cracker e grissini.</p> <p><i>Complete preparation enriched in taste and texture from extruded corn and sunflower seeds. It is perfect for making crunchy, crumbly and tasty breads that surprise for their cheerful and lively color, in which the flavor of corn stands out. Ideal also for the preparation of crunchy bread substitutes, such as inviting crackers and breadsticks.</i></p>	
<p>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 mista a semi di girasole e piccole sfere di mais estruso. / <i>Flour mixed with sunflower seeds and small balls of extruded corn.</i></p>
<p>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>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>
<p>Metalli pesanti / Heavy metals</p>	<p>Reg. 915/2023</p>
<p>Filth test</p>	<p>Max 25 frammenti di insetto/50g <i>Max 25 insect fragments/50g</i></p>

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1554 Kj – 371 Kcal
Grassi / Fat	5.3
di cui saturi / saturated fat	0.8
Carboidrati / Carbohydrates	65.4
di cui zuccheri / sugars	1.3
Proteine / Protein	13.8
Sale / Salt	0.1
Fibre / Fibers	3.2
Sodio / Sodium	14.0 mg

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Possibile cross contamination <i>Possible cross contamination</i>
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	✓
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 sesameseeds</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. 0_08/2023