

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 501 – VOILA' BAGUETTE

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 frumento tipo “0”, pasta acida di fermentazione (farina, acqua, lievito) in polvere, farina di frumento maltato, enzimi, agente di trattamento della farina: E300 (vitamina C). <i>Soft wheat flour type “0”, fermented sourdough (flour, water, yeast) powder, malted wheat flour, enzymes, flour treatment agent: E300 (vitamin C).</i>		
DESTINAZIONE D'USO / USE		
Prodotto finito speciale per la preparazione di pane con caratteristico sviluppo tipo Baguette francese. Con crosta sottile, croccante e ben dorata. <i>Special finished product for the preparation of bread with characteristic French Baguette. With thin crust, crisp and well golden.</i>		
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Umidità / Moisture	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Colore / Colour	Bianco / White	
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	Impalpabile, assenza di corpi estranei. <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 100.000 ufc/g	
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/g	
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/g	
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g	
Staphylococcus aureus max.	10 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	
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 / Energy	1461 Kj – 344 Kcal	
Grassi / Fat	1.18	
di cui saturi / saturated fat	0.21	
Carboidrati / Carbohydrates	75.27	
di cui zuccheri / sugars	2.37	
Proteine / Protein	8.19	
Sale / Salt	0.175	
Fibre / Fibers	1.96	
ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Presence in product	Possibile cross contamination Possible cross contamination
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	✓	✓
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	X	X
Uova e derivati / Eggs and derivatives	X	X
Pesce e derivati / Fish and derivatives	X	X
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	X	X
Soia e derivati / Soy and derivatives	X	✓
Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products	X	X
Frutta a guscio/ Nuts	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products	X	X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products	X	✓
Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine-based products	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and shellfish-based products	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 6 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. Use within 6 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. 6_08/2023