

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 502 – ARABO AVENA

<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>Farina di frumento tenero tipo 0, fiocchi di avena decorticati, glutine vitale di frumento, destrosio, lievito disattivato, agenti di trattamento della farina: enzimi, E300 (acido L-ascorbico) <i>Common wheat flour type 0, decorticated oat flakes, wheat vital gluten, dextrose, deactivated yeast, flour treatment agents: enzymes, E300 (L-ascorbic acid)</i></p>	
<p align="center">DESTINAZIONE D'USO / USE</p>	
<p>Prodotto finito ideale per la realizzazione di impasti molto elastici per pane tipo "arabo". Permette la realizzazione di una focaccia con la tipica bolla centrale, poco cotta e di colore chiaro. <i>Ideal finished product for the realization very elastic dough for bread type "Arab". Allows the realization of a focaccia with the typical central bubble, not cooked and light in color.</i></p>	
<p align="center">CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</p>	
<p>Colore / Colour</p>	<p>Bianco-beige / White-beige</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>caratteristico, assenza di corpi estranei / <i>characteristic, absence of foreign bodies.</i></p>
<p align="center">CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</p>	
<p>Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i></p>	<p>≤ 100.000 ufc/g</p>
<p>Muffe / <i>Moulds</i></p>	<p>≤ 1000 ufc/g</p>
<p>Lieviti / <i>Yeasts</i></p>	<p>≤ 1000 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 / <i>total coliforms</i></p>	<p>≤ 1000 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 / <i>Pesticides</i></p>	<p>Reg. 396/2005</p>
<p>Micotossine / <i>Mycotoxines</i></p>	<p>Reg. 915/2023</p>
<p>Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i></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>
<p align="center">VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)</p>	
<p>Energia / <i>Energy</i></p>	<p>1563 Kj – 373 Kcal</p>

Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	1.8 0.5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	75.0 1.6
Proteine / <i>Protein</i>	13.0
Sale / <i>Salt</i>	0.1
Fibre / <i>Fibers</i>	2.4

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene <i>Allergen</i>	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>	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. <i>The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.</i>		
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS		
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / <i>Store in a cool dry place</i>		
CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE		
Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. <i>Use within 12 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).</i>		

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / *Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011*

Rev. 6_08/2023