

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 508 – TARTAVENA

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 tenero tipo “0”, semola rimacinata di grano duro, farina di fiocchi di avena, farina di mais, fiocchi di avena, glutine vitale di frumento, destrosio. agenti per il trattamento delle farine: enzimi, E300 (acido L-ascorbico). <i>Soft wheat flour type “0”, reground durum wheat semolina, oat flake flour, corn flour, oat flakes, vital wheat gluten, dextrose. flour treatment agents: enzymes, E300 (L-ascorbic acid).</i>	
DESTINAZIONE D’USO / USE Prodotto finito per pane con avena e mais, ottenuto dalla miscelazione di farina di grano tenero di ottima qualità. Per l’ottenimento di pane stile “tartaruga”, con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata. <i>Finished product for bread with oats and corn, obtained by mixing wheat flour of excellent quality. For the production of “turtle” style bread, with optimal development and thin crust, crispy and well golden.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / Colour	chiaro-beige, con puntinatura gialla / light beige, with yellow dots.
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, assenza di corpi estranei / characteristic, absence of foreign bodies.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 100.000 ufc/g
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/g
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g
Coliformi totali / total coliforms	≤ 1000 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	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 / <i>Energy</i>	1555 Kj – 371 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	2.0 0.5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	75.0 1.1
Proteine / <i>Protein</i>	12.0
Sale / <i>Salt</i>	0.1
Fibre / <i>Fibers</i>	2.6

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>	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.

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. 6_08/2023