


SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 580S – NATURALMENTE PRONTA

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	
Una miscela di farina di alta qualità arricchita con lievito madre naturale, adatta alla preparazione di tutti i tipi di pane tradizionale e per tutti i tipi di lavorazione diretta o indiretta con biga. Prodotto versatile che si adatta a ogni tipo di lavorazione. <i>A mixture of high quality flour enriched with natural sourdough, suitable for the preparation of all types of traditional bread and for all types of processing direct or indirect with biga. Versatile product that adapts to any type of processing.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / Colour	Caratteristico / Characteristic
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, without 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
<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 <i>Max 25 insect fragments/50g</i>

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1453 Kj – 343 Kcal
Grassi / Fat	1.5
di cui saturi / saturated fat	0.3
Carboidrati / Carbohydrates	69.0
di cui zuccheri / sugars	2.4
Proteine / Protein	12.0
Sale / Salt	0.03
Fibre / Fibers	2.9

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 / <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati / <i>Eggs and derivatives</i>	X	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	✓
Latte e prodotti a base di latte / <i>Milk and milk products</i>	X	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	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 9 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg.

Use within 9 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*