

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 602 – GUSTO LATINO

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 Semola rimacinata di grano duro, pasta acida di fermentazione (farina, acqua, lievito) in polvere, enzimi, agente di trattamento della farina: E300 (vitamina C). <i>Remilled semolina flour, fermented sourdough (flour, water, yeast) powder, enzymes, flour treatment agent: E300 (vitamin C).</i>	
DESTINAZIONE D'USO / USE Prodotto finito a base di semola rimacinata di prima qualità, arricchito con alfa amilasi e lievito naturale, adatto alla preparazione di tutti i tipi di pane di grano duro, anche a lievitazione indiretta con biga. Il risultato è un pane leggero, dalla mollica soffice e dorata, con una crosta sottile che racchiude tutti i tipici sapori di un pane mediterraneo. <i>Finished product based on first quality regrind semolina enriched with alpha amylase and natural yeast, suitable for the preparation of all types of wheat bread, also indirect rising with biga. The result is a light bread, with a soft and golden crumb, with a thin crust.</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
Filt 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>	1453 Kj – 343 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	1.5
di cui saturi / <i>saturated fat</i>	0.3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	69.0
di cui zuccheri / <i>sugars</i>	2.4
Proteine / <i>Protein</i>	12.0
Sale / <i>Salt</i>	0.03
Fibre / <i>Fibers</i>	2.9

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	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*

Rev. 8_08/2023