

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 603 – SISILI

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME	
<p>Preparato per panificazione. Miscela di Farine di grano tenero e grano duro di Sicilia moliti a cilindri ed a pietra naturale. <i>Prepared for bakery. Mixture of wheat flour and Sicilian durum wheat cylinders and natural stone.</i></p>	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
<p>Farina di grano tenero Tipo 1 Maiorca 40%, semolato rimacinato di grano duro Tumminia 30%, semola di grano duro rimacinata Cuore 30%, farina di grano duro Tumminia "integra" molita a pietra naturale 10%. <i>Type 1 soft wheat flour Maiorca 40%, granulated hard wheat Tumminia 30%, hard wheat semolina Cuore 30%, durum wheat flour Tumminia "Integra" natural stone milling 10%.</i></p>	
DESTINAZIONE D'USO / USE	
<p>La miscela può essere utilizzata sia in panificazione che in pasticceria e in pizzeria. Si consiglia l'utilizzo di lievito naturale e la formatura di pezzature di medie/grandi dimensioni. <i>The mixture can be used both in bakery, pastry and pizzeria. We recommend the use of natural yeast and the forming of medium/ large sizes.</i></p>	
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Umidità / <i>Moisture</i>	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)
Ceneri / <i>Ashes</i>	0.65 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)
Glutine umido / <i>Moist gluten</i>	30.00 % Min.
Proteine / <i>Protein</i>	12.0 % (Nx5.70) s.s. Min.
Falling number	≥250 secondi / <i>seconds</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / <i>Colour</i>	Bianco / <i>White</i>
Odore / <i>Smell</i>	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>
Sapore / <i>Taste</i>	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>
Aspetto / <i>Aspect</i>	Impalpabile, assenza di corpi estranei. / <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	≤ 100.000 ufc/g
Muffe / <i>Moulds</i>	≤ 1000 ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	≤ 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 / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023

Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	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 / <i>Energy</i>	1442 Kj – 340 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	1.0 0.2
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	68.5 1.1
Proteine / <i>Protein</i>	12.0
Sale / <i>Salt</i>	0.0
Fibre / <i>Fibers</i>	3.0

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	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 1829/2023 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 6 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. <i>Use within 6 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. 4_08/2023