



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

CODICE 604

ZEN +

DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo "0", mirtilli disidratati (11%), grasso di cocco (supportato su sciroppo di glucosio, caseinato di sodio) (5%), latte magro in polvere (3%), zucchero, lievito madre essiccato (farina tipo "0", lievito), zenzero macinato (2%), destrosio, farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: (enzimi, acido L-ascorbico).

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Contiene latte e prodotti di latte (compreso lattosio)
Può contenere tracce di soia, senape.
Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

SAPORE: proprio e gradevole

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Preparato per la produzione di pane al latte con nota piccante di zenzero macinato disidratato esaltato dalla macchia dolce dei mirtilli rossi disidratati.

Sapore, sofficità, conservabilità prolungata, sono le sue caratteristiche salienti.

MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 12 mesi
dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 15 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce solare diretta. La confezione deve essere richiusa dopo ogni utilizzo.

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1513 KJ - 362 Kcal
GRASSI	4.2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2.9
CARBOIDRATI	69.0
DI CUI ZUCCHERI	10.9
PROTEINE	12.9
SALE	0.1
FIBRE	1.0