

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 604 – ZEN +

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME	
<p>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></p>	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
<p>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). <i>Soft wheat flour type "0", dried cranberries (11%), coconut fat (supported on glucose syrup, sodium caseinate) (5%), low fat milk powder (3%), sugar, dried sourdough (flour type "0", yeast), ground ginger (2%) dextrose, wheat flour malt, flour treatment agents: (enzymes, L-ascorbic acid).</i></p>	
DESTINAZIONE D'USO / USE	
<p>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. <i>Prepared for the production of milk bread with spicy notes of dried ground ginger enhanced by the sweet stain of dried cranberries. Taste, softness, prolonged shelf life, are its main characteristics.</i></p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
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>
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
Coliformi totali / <i>total coliforms</i>	≤ 1000 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 / Energy	1513 Kj – 362 Kcal
Grassi / Fat	4.2
di cui saturi / saturated fat	2.9
Carboidrati / Carbohydrates	69.0
di cui zuccheri / sugars	10.9
Proteine / Protein	12.9
Sale / Salt	0.1
Fibre / Fibers	1.0

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	✓
Sesamo e semi di sesamo / <i>Sesame and sesameseeds</i>	X	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	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 15Kg.

Use within 12 months of production date with 15Kg paper bag (PAP22).

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / *Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011*

Rev. 3_08/2023