

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 605 – ERBE +

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 integrale di frumento tenero, farina di segale integrale, semi di lino, semi di girasole decorticato, semi di canapa, semi di zucca, lievito madre essiccato (farina tipo "0", lievito), ortica in polvere, fieno greco in polvere, fibra di psillyum, destrosio, farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: enzimi, E300 (acido L-ascorbico) <i>Whole wheat flour, whole rye flour, linseed, dehusked sunflower seeds, hemp seeds, pumpkin seeds, dried sourdough (flour type "0", yeast), nettle powder, fenugreek powder, psillyum fiber, dextrose, wheat flour malt, flour treatment agents: enzymes, E300 (L-ascorbic acid)</i>	
DESTINAZIONE D'USO / USE Preparato che può essere utilizzato tal quale per la per la produzione di pane e prodotti da forno in generale in pezzature e formati a piacere a base di farine di cereali integrali (frumento e segale) semi di girasole, semi di lino, seme di zucca, fieno greco e ortica in polvere. Sapore, profumo, sofficità, conservabilità prolungata, elevato assorbimento di liquidi oltreché un forte apporto in fibre solubili. <i>Preparation which can be used as it is for the production of bread and bakery products in general in sizes and sizes to taste based on whole grain cereal flour (wheat and rye) sunflower seeds, flax seeds, pumpkin seed, fenugreek and nettle powder. Taste, fragrance, softness, prolonged shelf life, high absorption of liquids as well as a strong intake of soluble fibers.</i>	
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>
Colore / <i>Color</i>	tipico delle farine integrali multi cereal. / <i>typical of wholemeal flour multi cereals</i>
Sapore / <i>Taste</i>	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant.</i>
Aspetto /	tipico delle farine integrali con presenza di semi come da lista ingredient. / <i>typical of wholemeal flours with the presence of seeds as listed ingredients.</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 / <i>Energy</i>	1474 Kj – 354 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	4.9 0.4
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	65.0 1.4
Proteine / <i>Protein</i>	15.8
Sale / <i>Salt</i>	0.03
Fibre / <i>Fibers</i>	5.8

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	✓
Sesamo e semi di sesamo / <i>Sesame and sesame seeds</i>	X	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 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

