

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 606 – CAPPERI!

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 di frumento tenero tipo “0”, semi di lino, fiocchi d’avena, capperi disidratati, olive verdi disidratate, destrosio, rosmarino, origano, farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: (enzimi, acido L-ascorbico). <i>Soft wheat flour type "0", flaxseed, oat flakes, dehydrated capers, dehydrated green olives, dextrose, rosemary, oregano, malted wheat flour, flour treatment agents: (enzymes, L-ascorbic acid).</i>		
DESTINAZIONE D’USO / USE		
Preparato per la preparazione di prodotti da forno e pasticceria con semi di lino, fiocchi d’avena, capperi e olive verdi. Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti. <i>Prepared for the preparation of baked goods and pastry with flaxseed, oatmeal, capers and green olives. Taste, softness and shelf life are its main features.</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>	
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 / <i>Energy</i>	1455 Kj – 348 Kcal	
Grassi / <i>Fat</i>	3.0	
di cui saturi / <i>saturated fat</i>	0.28	

Carboidrati / Carbohydrates	67.08
di cui zuccheri / <i>sugars</i>	1.44
Proteine / <i>Protein</i>	14.57
Sale / <i>Salt</i>	0.22
Fibre / <i>Fibers</i>	1.84

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	✓
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. <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 12 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 15Kg. <i>Use within 12 months of production date with 15Kg paper bag (PAP22).</i>		

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

Rev. 3_08/2023