

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 607 – ADRIA FANTASIA

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 grano tenero integrale, semi di girasole, farina di mais, farina di segale, semi di lino, glutine vitale di frumento, estruso di mais (può contenere frutta a guscio), malto tostato d'orzo, zucchero, sale, farina di grano tenero tipo "0", gritz di soia, farina di frumento maltata, destrosio, agenti per il trattamento della farina: enzimi, E300 (acido L-ascorbico). <i>Whole wheat whole wheat flour, sunflower seeds, corn flour, rye flour, flaxseed, vital wheat gluten, corn extruded (may contain nuts), barley toasted malt, sugar, salt, soft wheat flour type "0" E300 (L-ascorbic acid).</i>	
DESTINAZIONE D'USO / USE Preparato pronto per essere utilizzato tal quale per la preparazione di pane ai cereali dal color scuro. La giusta miscelazione di farina di segale e cereali garantisce l'ottenimento di un pane "nero" ricco di fibre, adatto per le lunghe lievitazioni. <i>Ready-to-use for the preparation of dark-colored cereal bread. The right mix of rye flour and cereals guarantees the obtaining of a "black" bread rich in fiber, suitable for long leavening.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / Colour	Scuro / dark
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>
Aspetto / Aspect	caratteristico, assenza di corpi estranei / <i>characteristic, absence of foreign bodies.</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 100.000 ufc/g
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/g
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g
Coliformi totali / total coliforms	≤ 1000 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / Heavy metals	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>	1524 Kj – 363 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	6.6 0.9
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	56.0 4.6
Proteine / <i>Protein</i>	16
Sale / <i>Salt</i>	1.9
Fibre / <i>Fibers</i>	8.2

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	✓
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	✓
Latte e prodotti a base di latte / <i>Milk and milk products</i>	X	✓
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	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	✓
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 25Kg. <i>Use within 12 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. 7_08/2023