

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 612 – SAPORE ANTIKO

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 grano duro Khorasan, semola rimacinata di grano duro, pasta acida di fermentazione (farina, acqua, lievito) in polvere, farina di frumento maltato, enzimi, agente di trattamento della farina: E300 (vitamina C). <i>Khorasan durum wheat four. remilled semolina flour, fermented sourdough (flour, water, yeast) powder, malted wheat flour, enzymes, flour treatment agent: E300 (vitamin C).</i></p>	
DESTINAZIONE D'USO / USE	
<p>Farina di grano Khorosan arricchita con pasta acida disidratata, adatta alla preparazione di pane al grano Khorasan, più leggero e digeribile. <i>Khorosan wheat flour enriched with dehydrated acid paste, suitable for the preparation of Khorosan wheat bread preparation, lighter and digestible.</i></p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / Colour	Caratteristico / Characteristic
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / Characteristic and pleasant
Aspetto / Aspect	Caratteristico, assenza di corpi estranei. / Characteristic, without foreign bodies.
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
<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 / Energy	1453 Kj – 343 Kcal

Grassi / <i>Fat</i>	1.5
di cui saturi / <i>saturated fat</i>	0.3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	69.0
di cui zuccheri / <i>sugars</i>	2.4
Proteine / <i>Protein</i>	12.0
Sale / <i>Salt</i>	0.03
Fibre / <i>Fibers</i>	2.9

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Presence in product	Possibile <i>cross contamination</i> Possible <i>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	✓
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 9 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. <i>Use within 9 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. 5_08/2023