



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

CODICE 607



DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

CODICE CLIENTE 607

INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero 58%,
semi di girasole 7%,
semi di lino 5%,
farina integrale di segale 5%,
fiocchi di soia 4%,
estruso di mais 4%,
semola di soia tostata 3%,
farina di mais 3%,
farina di grano maltato 2,2%,
sale, zucchero, destrosio,
agenti per il trattamento della farina:
enzimi, E300 (acido L-ascorbico)

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine.
Contiene soia e prodotti a base di soia.
Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: caratteristico

ODORE: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

SAPORE: proprio e gradevole

ASPETTO: caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti Assenti
Frammenti di insetti $\leq 25n/50g$
Peli di roditore Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Preparato pronto per essere utilizzato tal quale per la preparazione di pane ai cereali dal colore scuro. La giusta miscelazione di farina di segale, cereali e farina di tipo Manitoba garantisce l'ottenimento di un pane "nero", ricco di fibre, adatto per le lunghe lievitazioni, dal profumo e sapore corposo e intenso.

MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1435 KJ - 343 Kcal
GRASSI	7.3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.8
CARBOIDRATI	55.9
DI CUI ZUCCHERI	3.8
PROTEINE	20.3
SALE	2.3
FIBRE	10.9