

SCHEDA TECNICA

FARINA GRANO TENERO

TIPO 0 MANITOBA

Codice Prodotto: 4MAN

Codice EAN: 80 28546 001154

MOD M-MQ-23 Rev 2 del 7 Aprile 2020

INFORMAZIONI GENERALI:



Ottenuta da varietà di grano tenero ad alto contenuto proteico con un procedimento non intensivo che lascia nel prodotto finito parte delle sostanze minerali e delle fibre presenti nel chicco. Questa tecnica di macinazione danneggia poco le particelle di amido e dona una granulometria finale più elevata favorendo la tenuta dei liquidi e ritardandone l'attività fermentativa. La farina così ottenuta si adatta alle lavorazioni a lunghissima maturazione, per la biga o per un utilizzo in miscela come supporto ad altre farine.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE



| | |
|----------------------------|-------------|
| Proteine (NIR): | 15% |
| Ceneri massime: | 0,65% |
| W minimo: | 400 joule |
| Maturazione: | lunghissima |
| Assorbimento b.14%: | 61% |

VALORI NUTRIZIONALI* :



| | |
|-----------------------------|----------|
| Energia KJ/Kcal: | 356/1510 |
| Grassi totali: | 1,1g |
| Acidi grassi saturi: | 0,2 g |
| Carboidrati: | 71,6 g |
| Zuccheri: | 1 g |
| Fibra: | 2,2 g |
| Proteine: | 14,8 g |
| Sale: | <0,1 g |

*Valori espressi su 100 g

CARATTERISTICHE GENERALI:



| | |
|--|--|
| Allergeni contenuti: | glutine di frumento |
| Allergeni di cui non si esclude la presenza: | utilizzati in locali di produzione separati: sesamo e soia |
| Stabilimento di lavorazione e confezionamento: | via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia |
| Procedimento: | prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano |
| Lotto di produzione: | ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento |
| Modalità d'uso: | impastare come d'abitudine |
| Modalità di Conservazione: | in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.): | a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi. Una volta aperto consumare preferibilmente entro 20 giorni |
| Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.) prodotto sfuso: | 90 giorni |
| Tipo di confezione: | sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio |
| Peso singolo pezzo: | 25kg |
| Modalità di Trasporto: | automezzi |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:



| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Colore: | tipico |
| Sapore: | tipico, esente da sapori estranei |
| Odore: | tipico, esente da odori estranei |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



| PARAMETRO | VALORE GUIDA - UNITA' DI MISURA | LIMITI DI LEGGE | RIEFERIMENTO NORMATIVO |
|--|---|---|---|
| Muffe: | 1000 ufc/g | - | - |
| Lieviti: | 1000 ufc/g | - | - |
| BacillusCereus presunto: | 100 ufc/g | - | R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >105 effettuare la ricerca della tossina così come definito su allegato 2 |
| Coliformi: | 1000 ufc/g | - | - |
| Stafilococchi coagulasi positivi: | 1000 ufc/g | - | - |
| Salmonella spp: | - | Assente ufc/25g | R.CE 2073/2005 e s.m.i |
| Filth Test: | ≤50 frammenti di insetti | Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti | Legge 283/1962 |
| Aflatossine (B1, B2, G1, G2): | I Fornitori delle materie prime utilizzate per questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e che non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti | B1 ≤ 2 µg/kg Somma ≤4 µg/kg | R. Ce 165/2010 e s.m.i. |
| Metalli Pesanti: | | Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1 mg/kg | R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i. |
| Trattamenti Ionizzanti: | | - | - |
| Residui di Pesticidi: | - | Limiti previsti | R.Ce 396/2005 e s.m.i |
| Umidità massima (%): | - | 15.50 % | DPR 9 febbraio 2001, n°187 e s.m.i. |

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

INFORMATIVA ALLERGENI:



L'elenco allergeni valutato è conforme all' allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs.109/1992 e s.m.i. R.CE 1169/2011 e s.m.i.

Allergene presente nel prodotto: **glutine di frumento**. Allergeni presenti in impianto, utilizzati in aree separate : **sesamo, soia**

DICHIARAZIONE HACCP:



Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 – Regolamento (CE) 852/2004 – Regolamento (CE) 2073/2005 – D.Lgs. 193/2007 e successivi aggiornamenti all'intero processo di produzione con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati, prodotti finiti. Conformità imballi ai sensi del R.Ce 1935/2004

DICHIARAZIONE OGM:



In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1839/2003 e non necessitano di etichettatura supplementare.

DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ:



Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

DICHIARAZIONE COLORANTI:



Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.

MOD M-MQ-23 Rev 2 del 7 Aprile 2020

