INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:

Denominazione legale o di vendita: MISCELA AI CEREALI E SEMI

Descrizione prodotto:

Speciale miscela a base di multicereali e semi per la produzione di pane scuro e prodotti da forno dalle note inconfondibili tostate e piacevolmente acidule.

La particolare combinazione di cereali, semi e lievito madre in polvere facilita l'impastamento, conferisce colorazione bruna, fragranza intensa, morbidezza, digeribilità. Si distingue la nota aromatica tostata e leggermente acidula che ricorda il caffè.

Prodotto in: ITALIA

Codice EAN: 8 021274 004022

Formato: 2 Kg

Codice tariffa doganale: 1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, farine di cereali 24% (farina di **SEGALE**, farina di fiocchi di **AVENA** integrale, farina di fiocchi di **ORZO** decorticato, farina di malto d'**ORZO** nero torrefatto), semi vari 13% (semi di girasole decorticati, semi di **SESAMO**, semi di lino), sale, lievito madre essiccato di **FRUMENTO**, Enzimi alimentari (emicellulasi, lipasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico)

Può contenere tracce di: Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia (Soia) , Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Lupini e prodotti a base di lupini

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

PanMuesli g. 1000
Lievito di Birra g. 30
Acqua g. 570 circa
Olio extrav.oliva g 40
(Non aggiungere sale)

Modalità operative:

Dosare l'acqua con la dovuta accortezza, lentamente, raggiungendo la temperatura di 26-27° C. A questa temperatura si ottengono la migliore struttura dell'impasto e la migliore espressione delle caratteristiche organolettiche.

Un utilizzo in più
Oltre che da sola si può miscelare con altre farine per ottenere prodotti da forno, dolci e salati, caratterizzati per colore scuro, sapore amabile e consistenza morbida.

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1594	Chilojoule
Energia Kcalorie	378	Chilocalorie
Grassi totali	7.3	Grammi
Acidi grassi saturi	0.9	Grammi
Carboidrati	62	Grammi
di cui zuccheri	1.5	Grammi
Fibre	6.4	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	1.6	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

Termine minimo di conservazione: 8 mesi

Condizioni particolari di stoccaggio: Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto: Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente / Presente come contaminante	Grano, Segale, Avena, Orzo
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Presente come contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante	Soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente / Presente come contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente come contaminante	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto: - Non è OGM - Non deriva da OGM - Non contiene materiale derivato da OGM
Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi:	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan:	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Additivi ed enzimi alimentari:	In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.