

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

SPECIALE MISCELA PER LA PRODUZIONE DI PASTA DI PIZZA AI SEMI

Nucleo a base di semi, germe di grano, derivati cruscali per la produzione di pasta di pizza, con germe vitale di grano.

E' un prodotto che nasce con lo scopo di arricchire il proprio impasto di quell'ineguagliabile sapore ricco ed intenso che solo l'apporto di semi e fibre riesce a regalare.

L'abbiamo chiamato NUCLEO, per l'unicità di questa invenzione di rendere possibile la trasformazione di una tradizionale farina "00" o "0" in un Mix dai valori nutrizionali e caratteristiche reologiche eccellenti.

Prodotto in:

Codice EAN:

Formato:

Codice tariffa doganale:

ITALIA

8 021274 008020

2 Kg

1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: Semi vari 42% (semi di lino, semi di miglio decorticati, semi di **SESAMO**), farinaccio di **GRANO** tenero, germe vitale di **GRANO** 15%, tritello di **GRANO** tenero, granella di **SOJA**

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)

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

Consigliamo di utilizzare "nucleo pizza rustica" sostituendolo a circa il 10% della farina, e di adoperarlo nelle lavorazioni a "LUNGA LIEVITAZIONE" e soprattutto negli impasti con metodo "Poolish" o con "Biga" dove va aggiunto nella seconda fase di impasto.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1857	Chilojoule
Energia Kcalorie	445	Chilocalorie
Grassi totali	18	Grammi
Acidi grassi saturi	2,2	Grammi
Carboidrati	40	Grammi
di cui zuccheri	4,6	Grammi
Fibre	23	Grammi
Proteine	18	Grammi
Sale	0,05	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

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
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 / 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	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

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

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