

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Miscela di farine, a basso contenuto di ceneri, da grano tenero e duro per pasta ripiena e per tutta la pasta fresca (laminata, estrusa, a macchina, a mano, lunga e corta, con e senza uova).

Descrizione prodotto:

La semola conferisce una colorazione giallo paglierino anche in assenza di tuorlo ed è stata bilanciata con la farina di grano tenero per apportare equilibrio tra estensibilità e tenacità agli impasti. Di ottima tenuta in cottura, offre la possibilità della bollitura anticipata e la preparazione in padella al momento.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 002028

Formato:

2 Kg

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 00, semola di **GRANO** duro 40%

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), Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

Impastare con sola acqua o con uova intere o con uova e acqua fino alla densità desiderata ottenendo un impasto sodo e consistente per lavorazioni trafilate a macchina (circa 40% di idratazione), morbido e malleabile per lavorazioni a mano con mescola (dal 50 al 55% di idratazione).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico, senza sentore di rancido o muffa
Colore	Tipico
Sapore	Tipico, privo di note estranee

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Ceneri (s.s.)	%	0.60	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	11.0	MIN

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1438	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi totali	0.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	71	Grammi
di cui zuccheri	3.1	Grammi
Fibre	1.7	Grammi
Proteine	12	Grammi
Sale	0	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.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	1000	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	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 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 come contaminante	
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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
EMILIA - Sfarinato di grani
tenero e duro per pasta fresca

M.01.P7.2
Codice: SEMILAVORATO EMILIA 2 KG ALTA CUCINA
Rev. 0 del 25/10/2016
pag. 4 di 4

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 contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
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
Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia	
Firma di approvazione:	

Stefano Mattioli - RGQ