

INFORMAZIONI GENERALI

TIPO 1 GUSTO W 300 . Una miscela realizzata specificatamente per la produzione di pizze. Farina di grano tenero tipo 1, ad elevato fattore di forza W , con l'aggiunta di germe di grano che esalta sapore e migliora le caratteristiche nutrizionali, è ideale per tutti gli impasti a lunga maturazione.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

Proteine (NIR)	15%
Ceneri massime	0,85%
W minimo	300 joule
Maturazione	LUNGA
Assorbimento b.14%	61%

CARATTERISTICHE GENERALI

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.)	<ul style="list-style-type: none">a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi, una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 meseprodotto sfuso 3 mesi
Origine della materia prima	UE e non UE

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametro	Valore guida/ Unità di misura	Limiti di legge	Riferimento 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 >10 ⁵ 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
Micotossine *	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg Ocratossina A ≤ 3µg/kg DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 165/2010 e s.m.i. R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 1881/2006 e s.m.i
Metalli pesanti	/		R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i.
Residui di pesticidi	-		R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%)	-		DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i.

* Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.

VALORI NUTRIZIONALI *

Energia KJ/Kcal	354/1480
Grassi totali	1,1g
Acidi grassi saturi	0,1g
Carboidrati	73 g
Zuccheri	1 g
Fibra	3,3 g
Proteine	12,9 g
Sale	<0,002 g

* Valori espressi su 100 g

DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI

Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

Allergene	Presenza	Possibile presenza involontaria in tracce per contaminazione incrociata in campo o durante il trasporto	La sostanza vettore di allergene è presente o viene utilizzata nei locali di produzione	Possibilità che la sostanza vettore di allergene possa essere presente nel prodotto, da riportare comunque in etichetta	Presente in stabilimento ma in aree separate di lavorazione e stoccaggio senza possibilità di contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	✓	✓	✓	✓	n/a
Crostacei e prodotti derivati					
Molluschi e prodotti a base di mollusco					
Lupino e prodotti a base di lupino					
Uova e prodotti a base di uova					
Pesce e prodotti a base di pesce					

Allergene	Presenza	Possibile presenza involontaria in tracce per contaminazione incrociata in campo o durante il trasporto	La sostanza vettore di allergene è presente o viene utilizzata nei locali di produzione	Possibilità che la sostanza vettore di allergene possa essere presente nel prodotto, da riportare comunque in etichetta	Presente in stabilimento ma in aree separate di lavorazione e stoccaggio senza possibilità di contaminazione
Arachidi e prodotti a base di arachidi					
Soia e prodotti a base di soia	✓	✓		✓	✓
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)					
Frutta a guscio e prodotti derivati					
Sedano e prodotti a base di sedano					
Senape e prodotti a base di senape	✓	✓		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo					✓
Anidride solforosa e solfiti					

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE**.

DICHIARAZIONE HACCP

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

CONFORMITÀ MOCA

Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i

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 s.m.i e Regolamento (CE) 1831/2003 e s.m.i 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.