

## INFORMAZIONI GENERALI:



Nata da un lungo lavoro di perfezionamento per creare una farina da utilizzare con sola aggiunta di acqua, lievito e sale, viene consegnata con un periodo di stagionatura superiore consentendo agli enzimi naturali contenuti di svolgere la loro azione. Questo particolare processo naturale permette, grazie alla giusta proporzione di zuccheri ed aminoacidi essenziali, impasti diretti senza il supporto coadiuvanti tecnologici. Si adatta quindi all'uso in panificazione per le tradizionali produzioni di panini tipo mafalda.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE



<b>Proteine (NIR):</b>	10,5%
<b>Ceneri massime:</b>	0,55%
<b>W minimo:</b>	240 joule
<b>Maturazione:</b>	breve
<b>Assorbimento b.14%:</b>	56%

## CARATTERISTICHE GENERALI:



<b>Stabilimento di lavorazione e confezionamento:</b>	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
<b>Procedimento:</b>	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
<b>Lotto di produzione:</b>	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	impastare come d'abitudine
<b>Modalità di Conservazione:</b>	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
<b>Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi.</li> <li>Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese</li> <li>prodotto sfuso 3 mesi</li> </ul>
<b>Origine della materia prima:</b>	UE

## CARATTERISTICHE ANALITICHE



PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIFERIMENTO NORMATIVO
<b>Muffe:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>BacillusCereus presunto:</b>	100 ufc/g	-	R. Ce 2073/2005 e s.m.i
<b>Coliformi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Stafilococchi coagulasi +:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Salmonella spp:</b>	-	Assente ufc/25g	R. Ce 2073/2005 e s.m.i
<b>Filth Test:</b>	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
<b>Micotossine*</b>	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
		Ocratossina A ≤ 3µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
		DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
<b>Sclerozi della Claviceps spp. e i suoi alcaloidi</b>	-	50 µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
<b>Metalli Pesanti</b>	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
<b>Residui di Pesticidi:</b>	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
<b>Umidità massima (%):</b>	-	15.50 %	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\* :



<b>Energia KJ/Kcal:</b>	342/1450
<b>Grassi totali:</b>	1g
<b>Acidi grassi saturi:</b>	0,3 g
<b>Carboidrati:</b>	73 g
<b>Zuccheri:</b>	1 g
<b>Fibra:</b>	1,5 g
<b>Proteine:</b>	9,4 g
<b>Sale:</b>	<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
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	sì	sì	sì	sì	n/a
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	no	no	no	no	no
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>	no	no	no	no	no
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	no	no	no	no	no
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	no	no	no	no	no
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	no	no	no	no	no
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	no	no	no	no	no
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	sì	sì	no	sì	sì
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>	no	no	no	no	no
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	no	no	no	no	no
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	no	no	no	no	no
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	sì	sì	no	sì	no
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	no	no	no	no	sì
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	no	no	no	no	no

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) 1839/2003 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.