

INFORMAZIONI GENERALI

Il Semilavorato Color Più coadiuvante tecnologico in polvere, indicato per migliorare la colorazione della crosta conferendo al prodotto finale una perfetta doratura.

CARATTERISTICHE GENERALI

| | |
|---|--|
| Stabilimento di lavorazione e confezionamento | via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia |
| Lotto di produzione | ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento |
| Modalità di Conservazione | in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.) | a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi. Una volta aperto richiudere accuratamente dopo l'uso e consumare preferibilmente entro 20 giorni |
| Tipo di confezione | sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio + foglio PE |
| Peso singolo pezzo | 20 kg |
| Modalità di trasporto | automezzi |

INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 0
- Destrosio
- complesso enzimatico

APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO

Miscelare direttamente con gli altri ingredienti nell'impasto e procedere come d'abitudine. Dose consigliata d'impiego fino a 1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| 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 |

INFORMATIVA ALLERGENI

L'elenco allergeni valutato è conforme all' allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs109/1992 e s.m.i. R.CE 1169/2011 e s.m.i. Allergene presente nel prodotto: **GLUTINE DI GRANO**, allergene che può essere contenuto: **SENAPE, SESAMO, SOIA, GLUTINE DI FARRO, AVENA E SEGALE**

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. –Regolamento 2023/915 – 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.