

#### **SCHEDA TECNICA**

# Miglioratore in polvere per prodotti da forno

# Freddo

MOD M-MQ-23 REV 8 del 24 Luglio 2024 Codice prodotto: 5FRE

Pag. 1 di 3

## **INFORMAZIONI GENERALI**

Prodotto a base enzimatica coadiuvante della fermentazione. Aumenta la stabilità degli impasti, migliora il volume e il colore conferendo una piacevole doratura al prodotto finito. Adatto a prodotti refrigerati e surgelati, la giusta attività enzematica aiuta il lievito a riprendere le sue funzioni ottimali dopo lo scongelamento.

## **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
- Glutine di frumento
- Farina di cereali maltati
- Destrosio
- Alfa amilasi
- E300







#### **SCHEDA TECNICA**

# Miglioratore in polvere per prodotti da forno

# Freddo

MOD M-MQ-23 REV 8 del 24 Luglio 2024 Codice prodotto: 5FRE

Pag. 2 di 3

# APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO

Adatto a tutti i prodotti dolciari, lievitati da forno ricchi di zucchero e grassi. Miscelarlo con la farina direttamente nell'impastatrice procedere come d'abitudine. dose consigliata d'impiego fino al 2% sulla farina

# **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 <sup>5</sup> effettuare la ricerca della tossina cosi 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







#### SCHEDA TECNICA

# Miglioratore in polvere per prodotti da forno

# Freddo

MOD M-MQ-23 REV 8 del 24 Luglio 2024 Codice prodotto: 5FRE

Pag. 3 di 3

### **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.



