Top one

INFORMAZIONI GENERALI

I Semilavorato Top One è il miglioratore a base enzimatica per tutti i tipi di impasti diretti: accorcia i tempi di lievitazione, migliora stabilità e tenuta della farina e, grazie al suo contenuto di malto, conferisce 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
- Farina di cereali maltati
- Emicellulasi
- E300
- Alfa amilasi

APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO

. Miglioratore a base enzimatica per tutti i tipi di impasti diretti. Miscelarlo con la farina direttamente nell'impastatrice e procedere come d'abitudine. Dose consigliata d'impiego fino all' 1% sulla farina.

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

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 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

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

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.

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food