

INFORMAZIONI GENERALI:

Spolvero Pizza Integrale è un mix prodotto appositamente per stendere le pizze sul banco di lavorazione. È un vero e proprio ingrediente con ruoli molto importanti per la lavorazione dell'impasto. Elimina eventuale umidità in eccesso così che la pasta non si attacchi al tavolo. La sua granulometria riduce la formazione di polvere, aiuta a mantenere pulita la platea del forno e soprattutto non si attacca all'impasto evitando che si bruci. Ma non è finita: la presenza di semola integrale e foglia larga di crusca aiuterà a creare la croccantezza del bordo con un piacevole effetto rustico e un particolare aroma.

INGREDIENTI:

- Semola integrale di grano duro
- Crusca di grano tenero

INFORMATIVA ALLERGENI:

L'elenco allergeni valutato è conforme all'allegato II del R.CE 1169/2011 e s.m.i.

Allergene presente nel prodotto: contiene **GLUTINE** (di **GRANO**), può contenere **SEGALE, FARRO, ORZO, AVENA, SOIA, SENAPE, e SESAMO**.

APPLICAZIONI E MODALITÀ D'USO:

Spargere sul piano e utilizzare uno strato maggiore di prodotto rispetto all'abitudine.

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 consumare preferibilmente entro 1 mese

CARATTERISTICHE ANALITICHE

PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' 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 e s.m.i.
Micotossine*	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg	R. Ce 165/2010 e s.m.i.
		Ocratossina A ≤ 3µg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i.
		DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i.
Metalli Pesanti	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i.
Residui di Pesticidi:	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%):	-	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.

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 + foglio PE conformi ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i. + eventuale imballo decoro conforme al regolamento (CE) 10/2011 e s.m.i. ed al D.M. 21/3/1973 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) 1830/2003 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.