

INFORMAZIONI GENERALI:



Il nostro Semilavorato **Più Cereali** è un mix completo ai cereali, indicato al 100% per la produzione di pane o in miscela per la produzione di pizza.

La presenza dei cereali integrali dei fiocchi e dei semi interi fa di questo mix un concentrato di benessere arricchendo l'impasto di aromi e profumi inconfondibili. La confezione contiene anche decoro ai fiocchi d'avena.

Dose al 100% per il pane, dal 10 al 20% per la pizza.

INGREDIENTI:



- Farina di grano tenero tipo 0
- Farina di fiocchi di mais
- Farina e semola di soia decorticata e tostata
- Fiocchi di avena integrale
- Semi di sesamo
- Crusca di grano tenero
- Farina di fiocchi d'orzo
- Farina di fiocchi d'avena
- Farina di segale integrale
- Pasta acida di frumento in polvere
- Farina di frumento maltato
- Acido L-Ascorbico E300
- Alfa amilasi

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, AVENA, SEGALE** e **ORZO**), **SOIA** e **SESAMO**, può contenere **FARRO** e **SENAPE**.

RICETTA:



INGREDIENTI:

- | | |
|------------------------------|--------|
| • Più Cereali | g 1000 |
| • Acqua | g 630 |
| • Olio extravergine di oliva | g 40 |
| • Lievito fresco | g 40 |
| • Sale | g 15 |

MODALITÀ D'USO:

Impastare come da abitudine gli ingredienti con impastatrice a spirale 4 minuti in 1° velocità e 8 minuti in 2° velocità (temperatura impasto 25°).

Lasciare riposare per 40 minuti, spezzare e formare. Fare riposare per altri 40 minuti e far lievitare per 50 minuti (35°c 80% u.R.).

Incidere la superficie a piacimento. Infornare con vapore a 220° per 15 minuti gli ultimi minuti con tiraggio aperto.

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.