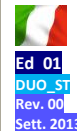




SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

FioreGlut



Pag. 1 di 2

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 10 MARZO 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689

DATI GENERALI

Prodotto Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	Semilavorato per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine	Confezionamento	Sacchetto termosaldato idoneo all'uso alimentare stampato <u>Tipo:</u> (PLP acc.COEX 25µ+PE+LD bianco 50 µ)
Dichiarazioni Rif. di Legge	Reg. CE 41/2009 - D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 DM 27/02/96 n°209; D.P.R. 30/11/1998 n. 502 - D.Lgs. 27/01/92 n°109; D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Reg CE n°1935/2004 Reg. CE n°2023/2006	Confezione secondaria: cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato.
OGM 	Prodotto conforme ai NO OGM NO - Organismi Geneticamente Modificati Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003 s.m.i.	Sacchetto/cartone n. 12 pezzi da 1 kg Misure cartone 390x264x300 mm Cartoni/pallets n. 63 cartoni (9 base x 6 altezza)	
Glutine	Prodotto conforme secondo la procedura di cui all'art.7 del D.Lgs 27.01.1992, n.111 e Reg. CE 41/2009 (glutine < 20ppm)	Autorizzazione Ministero Salute	10 Marzo 2010 n. DGSAN IV I.5.i.h.3./2010/689

Ingredienti	Amido di Frumento Deglutinato, Destrosio, Amido di Mais, Farina di grano Saraceno, Amido di Riso, Fibre Vegetali, Addensante: guar, aromi.		
Aspetto/Colore	Fine polveroso / Bianco	Sapore	Amidaceo, neutro
Odore	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei.	Tipologia	Senza Glutine

Prodotto/Marchio SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE GLUTEN FREE FLOUR Prodotto in ITALIA	 SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE Semilavorato di farine per uso professionale. Miscela base per la preparazione di pane e focacce. La miscela ed i prodotti da forno ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano intolleranza al glutine e che devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine . Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia assente.				
Caratteristiche	Prodotto da materie prime intrinsecamente prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Per preparati ad alta CONSERVABILITÀ E DIGERIBILITÀ . Consigliato per ottenere eccellenti preparati quali la <u>pizza, pane e prodotti dolciari</u> . <i>Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking *Italian products*</i>				
Allergeni	Non contiene Latte né derivati	Glutine	< 20 p.p.m. < 20 mg/Kg sul tal quale	Additivi	Nessuna presenza
	GLUTINE (limite di legge)	< 20 p.p.m.	Ricerca (GLIADINA) ELISA	Immuno-Enzimatica	
Avvertenze	<i>Per l'utilizzo di tale prodotto, al fine di evitare qualunque possibilità di contaminazione (crossing over), si raccomanda di effettuare una accurata pulizia degli utensili e dei banchi di lavoro con i quali viene a contatto. Al termine della lavorazione, il prodotto deve essere riposto nel suo imballo originale ben chiuso in un locale separato al riparo dell'umidità lontano da fonti di calore e dalla luce diretta solare.</i>				

Conservazione	Temperatura di stoccaggio : Il prodotto si conserva per 12 MESI se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature massima 24°C . A confezione Chiusa. Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.				
T.M.C. / Durabilità	Rif.to: data di confezionamento	Lotto	Process line /gg.	(12 mesi)	
Codice Ean	Unità (Peso Sacchetto)	U.C. 1 Kg	Codice EAN: 8033315651966	SINGOLA CONFEZIONE	
	Unità (Peso Confezione)	U.C. 12 Kg	Codice EAN: 8033315652161	CARTONE (12 CONFEZIONI)	



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

FioreGlut

Ed. 01
DUO_ST
Rev. 00
Sett. 2013

Pag. 2 di 2

ANALISI DI PRODOTTO

Valori sono ottenuti d calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

MICRONUTRIENTI

Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Parametro	Val./Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)		VITAMINE (valori medi)	
Proteine p/p w/w	1,0 ± 1,0	Ceneri p/p	0,48	Calcio	60 mg	Tiamina - B1	0,75 mg
Carboidrati p/p w/w	81,5 ± 2,0	Umidità p/p	10,50 ± 0,50	Fosforo	500 mg	Riboflavina - B2	0,45 mg
Lipidi p/p w/w	0,20 ± 0,15	Glutine	<20 ppm (mg/kg)	Magnesio	190 mg	Niacina - PP	9,0 mg
				Ferro	0,7 mg	Vitamin - B6	1,1 mg
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	342	Kjoule		1.450	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Valore di riferimento (alta qualità)	Q.S.
Carica Mesofila Totale	UFC /g	< 100.000	HA
Carica Micotica Totale Muffe e Lieviti	UFC /g	1000 - 100	HA
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

ALLERGENI Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i.	Nel Prodotto	In Stabilimento
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
▶ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ ALTRI POSSIBILI ALLERGENI		
▶ Acido benzoico (E210), Acido sorbico (E200, E202, E203)	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _ Analisi HACCP _HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)
DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: HA
Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari.
Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
= UNI EN ISO 9001:2008 =

