

... è una società del SCHEDA TECNICA: Mix per Pane e Pizza Senza Glutine EAN 8004917005709

Denominazione

Preparazione per pane e pizza senza glutine

Ingredienti

Amido di mais, farina di riso, fibra vegetale, fecola di patate, pasta acida di riso, addensante: E464-E460-E412, zucchero, sale.

Descrizione

E' una preparazione ad alto contenuto di fibre, gluten-free, per pane e pizza. A parità di ingredienti il pane realizzato con questo mix ha lievitazioni superiori, alveolatura ottimale e una crosta più spessa.

Destinazione ed impiego

E' ideale per chi non vuole rinunciare al pane e alla pizza, godendo di un sapore notevole come le preparazioni a base di farina di frumento.

Valori tecnici

Si attesta che la fornitura è conforme:

- ai requisiti del decreto legislativo n. 197/07 (ex155/97) in recepimento della direttiva CE 93/43 e succ. modifiche
- alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana
- alla vigente normativa di legge in materia di micotossine e non contiene OGM
- alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

Caratteristiche organolettiche

Aspetto polvere impalpabile liscia, scorrevole al tatto.

Colore bianco tipico, omogeneo, esente da particelle o colorazioni estranee.

Odore gradevole, tipico, esente da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore tipico.



... è una società del gruppo Lo Conte

Standard chimici e reolgici (Valori medi)

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE STD MEDIO
Umidità	%	8.5-9
Proteine	% s.s.	12-12.5

Standard Microbiologici e chimici

CARATTERISCHE	Valore	Tolleranza	u.M.
MICROBIOLOGICHE			
Carica microbica totale	500.000	Max	Ufc/g
Coliformi totali	1000	Max	Ufc/g
Coliformi fecali	10	Max	Ufc/g
Escherichia Coli	10	Max	Ufc/g
Muffe	5000	Max	Ufc/g
Lieviti	5000	Max	Ufc/g
Bacillus Cereus	50	Max	Ufc/g
Stapyloccoccus aureus	10	Max	Ufc/g
Salmonella	Assente		25 g
Filth test	25	Max	Fram/50g
MICOTOSSINE			
Aflatossine totali	2	+2	Ppb
Aflatossina B1	1	+1	Ppb
Ocratossina A	1,5	+1,5	Ppb
Deossinivalenolo	375	+375	Ppb
METALLI PESANTI			I
Piombio	0,2	Max Ppm	
Cadmio	0,1	Max	Ppm

Molino Vigevano 1936 s.r.l



... è una società del gruppo Lo Conte

Allergeni

Allergene	Presente	Assente	Possibile contaminazione crociata	
			Presente	Assente
Cereali contenenti glutine		X		X
Crostacei		X		X
Uova e derivati		X		X
Pesce		X		X
Frutta a guscio		X	X	
Soia	X			X
Latte e derivati		X		X
Solfiti		X		X
Sedano		X		X
Senape		X		X
lupino		X		X
Sesamo		X		X

Imballaggio

Confezione in sacchi da 5 kg.

Shelf Life

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a 12 mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto



... è una società del gruppo Lo Conte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

	KJoule /	Grammi
	Kcal	
ENERGIA	1462	
	345	
GRASSI		0.4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		0.2
CARBOIDRATI		76.3
DI CUI ZUCCHERI		5
FIBRE		6.2
PROTEINE		6
SALE		0.6