

ALP011

CRECK MEDITERRANEA Kg 10

Rev. 2 del 30/07/2025



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Mix panificazione
Codice doganale 1901 20 00
EAN 13 8056999410070

Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC
Shelf life **12 mesi** dalla data di produzione nel sacco sigillato e correttamente conservato

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Polvere scorrevole di colore marroncino rossastro con presenza di semi
Caratteristiche sensoriali **Aspetto:** Polvere
Odore e colore: Colore rossastro e odore di pomodoro e origano
Condizioni di impiego Impiego al 100%

Modalità d'impiego

Procedimento
Indicativo per una teglia 60x40 cm
PROCEDIMENTO CON GRIGLIA - Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 50g) - Posizionare la griglia preformata - Ricoprire con uno strato uniforme di mix - circa 650g, livellare con la racla per uniformare lo spessore. - Rimuovere la griglia - Spruzzare abbondante acqua (circa 100g) fino a bagnare tutta la polvere - Infornare a 160°C per 20 min in forno statico oppure 155°C per 18 min in forno ventilato
PROCEDIMENTO SENZA GRIGLIA - Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 50g) - Ricoprire con uno strato uniforme di mix - circa 650g, livellare con la racla per uniformare lo spessore. - Spruzzare abbondante acqua (circa 100g) fino a bagnare tutta la polvere - Infornare a 160°C per 10 min. (in forno statico oppure 155°C per 9 min. in forno ventilato), estrarre la teglia, tagliare i cracker della dimensione desiderata, rimettere in forno e cuocere per altri 8-10 min.

Confezionamento

Descrizione confezione Sacchi multistrato
Peso confezione 10 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Cucitura sacchi

Etichettatura

Semilavorato in polvere per la produzione di crackers

Ingredienti: semi di girasole, farina di fiocchi di mais, semi di lino, sciroppo di glucosio, semi di SESAMO, pomodoro in polvere (pomodoro, antiagglomerante: E551), amido di mais, sale, origano, estratto di paprika

Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, UOVA, LATTE

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1997	kJ
Energia Kcalorie	479	kcal
Grassi	26	g
di cui grassi saturi	3.0	g
Carboidrati	41	g
di cui zuccheri	6.5	g
Fibre	9.4	g
Proteine	15	g
Sale	1.4	g

ALP011

CRECK MEDITERRANEA Kg 10

Rev. 2 del 30/07/2025



Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di trasporto	Normali automezzi puliti a T°C ambiente
Condizioni di stoccaggio	Magazzino all'asciutto, temperatura non superiore a 20°C

Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

Pallettizzazione

Peso conf	Conf/pallet	Peso netto tot	Lunghezza x Larghezza
10 kg	50	500 kg	80 x 120 cm

Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Limite massimo
Umidità	Interno	%	15

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g		10000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g		5000
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g		10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	

Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica Imballo	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sacco)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo primario (carta crespata)	Carta	PAP 22	Carta
Imballo primario (filo per cucitura)	Polietilentereftalato	PET 1	Plastica
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (pallet)	Polietilene ad alta densità	HDPE 2	Plastica
Imballo terziario (interfaldia)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (foglio antiscivolo)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica
Imballo terziario (pluriball)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
Nanomateriali e nanotecnologie	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
OGM	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
Idoneità MOCA	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
Conformità contaminanti	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
Conformità HACCP	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
Rintracciabilità	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge. Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.