

Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Mix panificazione
Codice doganale 1901 20 00
EAN 13 8033140902066

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 giallo scuro con presenza di crusca, semi e granelle
Caratteristiche sensoriali **Aspetto:** Polvere
Odore e colore: Caratteristici delle varietà di semi
Condizioni di impiego Impiego al 100%

Modalità d'impiego

Ricetta			Procedimento
Per una teglia da 60 x 40 cm			Prendere una teglia, foderare con carta da forno e bagnare uniformemente con acqua (circa 50g). 1. Ricoprire la carta forno precedentemente inumidita con uno strato di polvere uniforme (ca. 650 g di polvere) e pressare leggermente per uniformare lo spessore. 2. Spruzzare nuovamente con acqua in maniera uniforme, quanto basta a bagnare bene tutta la polvere (ca. 100 g di acqua). 3. Cottura Forno Statico: 10 minuti a 160°C, poi tagliare i cracker della grandezza desiderata con una rotella e infornare per altri 15 minuti circa, sempre a 160°C. Forno Ventilato: 8 minuti a 155°C, poi tagliare i cracker della grandezza desiderata con una rotella e infornare per altri 12 minuti circa, sempre a 155°C. 4. Aspettare qualche minuto di raffreddamento e dividere delicatamente i cracker.
Mix	650	g	
Acqua	q.b.	g	

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, semi di lino, farina di fiocchi di mais, sciroppo di glucosio, semi di zucca, semi di SESAMO, glutine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, cruschetto di FRUMENTO, sale, fiocchi di AVENA, farina di malto d'ORZO, curcuma, peperoncino

Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE (SEGALE, GRANO FARRO, ALTRI), SOIA, UOVA, LATTE, SENAPE

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	2032	kJ
Energia Kcalorie	488	kcal
Grassi	28	g
Acidi grassi saturi	3.5	g
Carboidrati	34	g
Zuccheri	3.0	g
Fibre	9.3	g
Proteine	20	g
Sale	1.5	g

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

Prodotto		Pallettizzazione			Pallet		
Peso Conf	Dimensioni Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
10 kg	40 x 63 x 10 cm	6 + 2 ultimo strato	9	50	115 cm	532 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)	Polietilentretealato	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 intensità	LDPE 4	Plastica
Imballo terziario (pluriball)	Polietilene a bassa intensità	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.