

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: Ibis Panettone 10 Kg per Panificazione
Codice: 100010353

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IBIS <<PANETTONE>> è un coadiuvante in polvere per panificazione. E' ottimo per tutti i prodotti lievitati da ricorrenza.

DENOMINAZIONE: preparazione a base di enzimi

MODALITA' DI UTILIZZO: incorporare alla farina prima dell'impasto.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina (1g per 100g di farina) o in base al processo tecnologico e al prodotto finito.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero, enzimi*: alfa-Amilasi.

* In condizioni di produzione standard, secondo le nostre conoscenze in materia, gli enzimi vengono inattivati nei prodotti sottoposti a cottura. Per tale motivo, gli enzimi beneficiano dell'esenzione dall'etichettatura prevista dal Reg. (CE) n. 1169/2011 in quanto coadiuvanti tecnologici.

Il principio di esenzione dall'etichettatura dei coadiuvanti tecnologici è riconosciuto anche in ulteriori normative a livello mondiale, pertanto è responsabilità del cliente verificare le normative vigenti nei propri mercati.

ORIGINE GEOGRAFICA

Prodotto in U.E.

COMPOSIZIONE (N.B. i dati riportati di seguito sono riferiti a prodotto non scaduto e correttamente conservato)

Informazioni nutrizionali

Parametro	UM	g per 100 g di prodotto
Energia	kcal	373
Energia	kJoule	1535
Grassi	g	1,1
- di cui acidi grassi saturi	g	0.18
Carboidrati	g	78.9
- di cui zuccheri	g	1.5
Fibre	g	4.4
Proteine	g	10.6
Sale	g	0.1

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Umidità	%	-	-	10	-

Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Escherichia coli	UFC/g	-	-	50	-
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	-
Stafilococchi	UFC/g	-	-	10	-

OGM

Gli ingredienti utilizzati per la produzione non contengono OGM come definiti dalla normativa europea vigente in materia.

Si conferma che, in conformità all'attuale normativa europea, non vi è l'obbligo di etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CONTAMINANTI

Residui antiparassitari, metalli, micotossine e altri eventuali contaminanti chimici entro i limiti applicabili previsti dalla normativa europea e italiana.

ITALIA
ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Presenti nella formula	Presenti nel processo/cross contamination	Presenti sul sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

CONFEZIONE

- Sacchi da 10kg in Carta-PE

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa vigente per i materiali a contatto con il prodotto alimentare.

BARCODE

Imballo	Codice
IMBALLO PRIMARIO	8 009511 67118 3
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	/

TRACCIABILITA'

Data di scadenza e numero di lotto sul lato della confezione.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in un luogo fresco ed asciutto (max 25°C).

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione conservato nell'imballo originario in idonee condizioni

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA**H.A.C.C.P**

L'analisi dei rischi secondo metodo HACCP è stata predisposta in ottemperanza alla normativa vigente e integrata nel sistema di Gestione Qualità aziendale e di Gruppo.

Tutti i prodotti di nostra produzione e commercializzazione sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igienico sanitarie e delle procedure di sicurezza descritte nel nostro Manuale.

CERTIFICAZIONI

FSSC 22000

ISO 9001

RIFERIMENTI NORMATIVI

Additivi	Reg. (CE) N. 1333/2008 e s.m.i.
Allergeni	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
Contaminanti	Reg. (CE) N. 1881/2006 e s.m.i.
Criteri microbiologici	Reg. (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Enzimi	Reg. (CE) N. 1332/2008 e s.m.i.
Etichettatura	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
HACCP	Reg. (CE) N. 852/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 1935/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 2023/2006 e s.m.i.
Materiali a contatto di materia plastica	Reg. (CE) N. 10/2011 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1829/2003 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1830/2003 e s.m.i.
OGM	Dir. 2001/18/CE e s.m.i.
Rintracciabilità	Reg. (CE) N. 178/2002 e s.m.i.
Valori Nutrizionali	Reg. (CE) N. 1924/2006 e s.m.i.
Residui antiparassitari	Reg. (CE) N. 396/2005 e s.m.i.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA/MANIPOLAZIONE E AMBIENTALI

Prodotto non pericoloso escluso dal campo delle normative REACH e CLP.