

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

**Categoria:** Semilavorato  
**Marchio:** IBIS BLEU PROD. PER PANIFICAZIONE  
**Codice:** 100001282

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IBIS BLEU è un coadiuvante in polvere adatto a tutti i tipi di pane e di cottura.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.

### INGREDIENTI

Farina di grano, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

\* Essendo gli enzimi inattivati nei prodotti da forno, non hanno alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito e non è necessario indicarli nella lista ingredienti.

### ORIGINE GEOGRAFICA

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   | 374                     |
| Energia                      | kJoule | 1532                    |
| Grassi                       | g      | 1,10                    |
| - di cui acidi grassi saturi | g      | 0,18                    |
| Carboidrati                  | g      | 79                      |
| - di cui zuccheri            | g      | 2,40                    |
| Fibre                        | g      | 4,40                    |
| Proteine                     | g      | 10,6                    |
| Sodio                        | g      | 0,00                    |

#### Parametri chimico-fisici

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

#### Parametri microbiologici

| Parametro        | UM      | Min | Target  | Max | Metodo |
|------------------|---------|-----|---------|-----|--------|
| Escherichia coli | UFC/g   | -   | 50      | 100 | -      |
| Salmonella       | UFC/25g | -   | assente | -   | -      |
| Stafilococchi    | UFC/g   | -   | 10      | 100 | -      |

#### 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.

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****ITALIA****ALLERGENI**

| <b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>  | <b>Presenti nella formula</b> | <b>Presenti nel processo/cross contamination</b> | <b>Presenti sul sito produttivo</b> |
|---|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  | <b>SI</b>                     | <b>SI</b>  | <b>SI</b>                           |
| 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                            | <b>SI</b>  | <b>SI</b>                           |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   | NO                            | <b>SI</b>  | <b>SI</b>                           |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagi ù, 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 25kg 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**

| <b>Imballo</b>     | <b>Codice</b>    |
|--------------------|------------------|
| IMBALLO PRIMARIO   | 8 009511 67074 2 |
| 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.

**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.

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

---

ITALIA

### CERTIFICAZIONI

---

FSSC 22000

### 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.