

**SCHEDA TECNICA FRIBAPAN**  
**Cod. 100001972**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Fribapan è un semilavorato per la preparazione di pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di avena e orzo.

**INGREDIENTI:** farina di **grano**, semi di girasole, semi di **sesamo**, fiocchi di **avena**, farina di **grano** integrale, fiocchi **d'orzo**, **glutine**, crusca di **grano**, sale, farina di **grano** maltato, farina di **orzo** maltato; agente di trattamento della farina: acido ascorbico (E300); enzimi: alfa amilasi, amiloglicosidasi, glucosio ossidasi, lipasi, amilasi maltogenica, xilanasi.  
\* 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 del prodotto finito:** U.E.

**Dosaggio:** 100%

**OGM:** il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati. In conformità ai regolamenti CE 1829-1830/2003, l'impiego di questo prodotto non comporta l'etichettatura OGM.

**Radiazioni ionizzanti:** Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

**Contaminanti:** Residui antiparassitari, metalli pesanti, micotossine conformi alla vigente normativa europea.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale (Max. 25°C)

**T.M.C.:** 12 mesi dalla data di produzione

**Confezioni:** sacchi da 25 kg.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio dei prodotti da noi commercializzati rispettano i requisiti della normativa europea vigente (Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare.

**HACCP:** Si dichiara che la Società produttrice dispone di un **sistema HACCP** pienamente documentato (Manuale) che applica quanto prescritto dal Regolamento CE n°852/2004 del 29/04/04 e s.m.i., e che garantisce la rintracciabilità dei suoi prodotti e ingredienti come da Reg. CE 178/2002 e s.m.i.. Tutti i prodotti di nostra commercializzazione sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igieniche e delle procedure di sicurezza descritte nel Manuale HACCP disponibile presso l'azienda produttrice.

I seguenti parametri sono da considerarsi indicativi e non compromettono le prestazioni del prodotto:

**• PARAMETRI FISICO-CHIMICI**

Aspetto	Polvere marrone chiaro con semi e fiocchi
Umidità	< 15%
Energia (per 100g)	1644 kj / 389 kcal
Proteine	15,7 g
Carboidrati	58,1 g
Grassi	10,9 g
di cui saturi	0,02 g
Fibre	0,5

**• PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

	Target	Tolleranza
Escherichia coli in 1 g	≤100	≤500
Staphilococcus aureus in 1 g	≤10	≤100
Salmonella in 25 g	Assente	

<b>ALLERGENI MAGGIORI</b> (Reg. UE n° 1169/2011)	<b>Presenti nella formula</b>	<b>Presenti sul sito</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>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	<b>SI</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	<b>SI</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	<b>SI</b>
Frutta guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland e i loro prodotti	NO	<b>SI</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/Kg	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO