

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: CEREAL GRAN MIX Kg 25
Codice: 100001975

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

INVENTIS << CEREAL GRAN MIX >> è un mix di panificazione completo per pani ricchi di semi e cereali. Polvere di colore marrone chiaro con semi e granella di soia visibili.

DOSAGGIO: 100%

MODALITA' DI UTILIZZO: mescolare direttamente Inventis Cereal Gran Mix con acqua e lievito e altri eventuali ingredienti secondo ricette consigliate.

INGREDIENTI

Farina di frumento, glutine di frumento, semi di girasole (7%), semi di lino (6%), farina di frumento integrale, farina di segale, crusca di frumento, granella di soia, semola di mais estruso, farina di orzo maltato, sale, lievito madre di segale essiccato, emulsionante: lecitina di soia; destrosio, zucchero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Ingredienti della decorazione: granella di segale

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	375
Energia	kJoule	1582
Grassi	g	9.1
- di cui acidi grassi saturi	g	<3
Carboidrati	g	53.9
- di cui zuccheri	g	<3
Proteine	g	19.7
Fibre	g	2.2
Sale	g	1.6

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Umidità	%	-	-	14	-

Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Escherichia coli	UFC/g	-	-	500	-
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	-
Stafilococchi	UFC/g	-	-	100	-

OGM

Il prodotto non contiene organismi GM come definiti dalla normativa vigente in materia, in conformità alla normativa 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**

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	SI	SI
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	SI	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 acagi ù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	SI	SI
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	SI	SI
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 di Carta-PE + sacchetto in PE per la decorazione

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 62018 1
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	/

TRACCIABILITA'

Data di produzione, data di scadenza, n° di lotto riportati sul lato della confezione.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIOIl prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto a temperature massime di 25 °C.
Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.**SHELF LIFE**

12 mesi dalla data di produzione in idonee condizioni di stoccaggio e conservazione.

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

applicazione delle norme igienico sanitarie e delle procedure di sicurezza descritte nel nostro Manuale.

CERTIFICAZIONI

Halal
ISO 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.