

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

**Categoria:** Semilavorato  
**Marchio:** IBIS DYNAMALT 15000-FAR.MAL AF PER PANIF  
**Codice:** 100003528

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IBIS <<DYNAMALT 15000>> è un uno sfarinato ottenuto dalla macinazione del grano tenero maltato ad elevato potere diastatico.

**EFFETTO:** Conferisce colore dorato alla crosta, prolunga la conservazione del prodotto, compensa l'attività enzimatica delle farine deboli ed esalta gli aromi naturali del pane.

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

### INGREDIENTI

Farina di frumento maltato.

### 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	358
Energia	kJoule	1511
Grassi	g	2,3
- di cui acidi grassi saturi	g	0,7
Carboidrati	g	68,5
- di cui zuccheri	g	8,3
Fibre	g	11,2
Proteine	g	10,8
Sale	g	0,01

#### Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Umidità	%	-	-	10	-
Potere diastatico	Unità Pollack	15000	-	-	-

#### Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Escherichia coli	UFC/g	-	<50	<500	-
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	-
Stafilococchi	UFC/g	-	<10	<100	-

#### OGM

Il prodotto non contiene organismi GM come definiti dalla normativa vigente in materia. In conformità alla normativa non vi è pertanto 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.

**SCHEMA 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	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO
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 multistrato da 25kg.

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 77015 2
IMBALLO SECONDARIO	\
IMBALLO TERZIARIO	\

**TRACCIABILITA'**

Numero di lotto e data di scadenza sul lato del sacco.

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO**

Conservare in luogo fresco e asciutto a max 25°C.

Richiudere la confezione dopo ogni utilizzo.

**SHELF LIFE**

9 mesi dalla data di produzione.

**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

#### RIFERIMENTI NORMATIVI

---

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.
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.