

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: ZUCCA PAN N 15 KG PROD PER PANIFICAZIONE
Codice: 100003646

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

INVENTIS <<ZUCCA PAN>> è un mix di panificazione completo per pani ai cereali con semi di zucca, girasole e lino. Polvere fine di colore da beige a marroncino con semi visibili.

DOSAGGIO: 100%

MODALITA' DI UTILIZZO: mescolare direttamente Zucca Pan con acqua e lievito e eventuali altri ingredienti secondo ricette consigliate.

INGREDIENTI

Farina di frumento, semi di girasole (10%), semi di lino (6,5%), semi di zucca (6,5%), farina di segale, granella di segale, farina di orzo maltato, sale, granella di soia, farina di frumento pregelatinizzata, fiocchi di avena, siero di latte in polvere, destrosio, farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

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	390
Energia	kJoule	1632
Grassi	g	11,3
- di cui acidi grassi saturi	g	<3
Carboidrati	g	58,1
- di cui zuccheri	g	<3
Proteine	g	13,8
Fibre	g	6,6
Sale	g	1,7

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Umidità	%	-	-	15	-

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)	SI	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 15kg di 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 62042 6
IMBALLO SECONDARIO	\
IMBALLO TERZIARIO	\

TRACCIABILITA'

Numero di lotto e data di scadenza riportati sulla confezione.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIOConservare 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.

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

ISO 22000

RIFERIMENTI NORMATIVI

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.
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.
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.