

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: Ibis Mater Fresh 10 Kg per Panif
Codice: 100006277

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IBIS <<MATER FRESH>> è un coadiuvante in polvere per panificazione. Il colore può variare leggermente da lotto a lotto. A base di lievito madre essiccato, conferisce l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni; rinforza la maglia glutinica garantendo volume ottimale al prodotto finito; funzione antiraffermante per avere pani morbidi e soffici più a lungo.

MODALITA' DI UTILIZZO: incorporare alla farina prima dell'impasto.

DOSAGGIO: 3-5% sul peso della farina (3-5g per 100g di farina) o in base al processo tecnologico e al prodotto finito.

INGREDIENTI

Lievito madre di frumento essiccato, farina di frumento, farina di frumento maltato, enzimi*, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

* 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

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	360
Energia	kJoule	1496
Grassi	g	2,70
Carboidrati	g	63,20
Fibre	g	9,60
Proteine	g	13,10
Sale	g	0,02

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

Il prodotto non contiene organismi GM come definiti dalla normativa europea vigente in materia. In conformità all'attuale normativa non vi è l'obbligo di etichettatura.

Il prodotto contiene un enzima di derivazione OGM non soggetto alla normativa europea corrente sull'etichettatura OGM.

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.

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	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	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 acagiù, 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

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 67088 9
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	/

UNITA' DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Sacco	Carta-PE	10	350	130	730

SCHEMA TECNICA PRODOTTO**ITALIA****UNITA' DI SPEDIZIONE**

Peso netto (kg)	Numero confezioni per strato	Numero strati	Totale confezioni per bancale
600	4	15	60

TRACCIABILITA'

Data di scadenza e numero di lotto sul lato della confezione.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIOConservare in luogo fresco ed asciutto (max 25°C).
Richiudere bene la confezione dopo l'utilizzo.**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.

CERTIFICAZIONIFSSC 22000
ISO 9001**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.