

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: Ibis Dynamalt Extra Tanica 15 kg
Codice: 200007323

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IBIS <<DYNAMALT EXTRA>> è un ingrediente costituito da estratto di malto diastatico. Liquido di colore bruno, odore tipico e sapore dolce.

DOSAGGIO: 1-3g su 100g di farina

MODO D'UTILIZZO: incorporare direttamente alla farina.

EFFETTO: conferisce colore alla crosta, assicura una lievitazione uniforme ed esalta l'aroma di cereale naturalmente presente nel pane.

INGREDIENTI

Malto d'orzo, mais, acqua.

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	318,12
Energia	kJoule	1352,2
Grassi	g	0.2
- di cui acidi grassi saturi	g	0
Carboidrati	g	75
- di cui zuccheri	g	60
Proteine	g	4
Sale	g	0.12

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
grado rifrattometrico	brix	80	-	82	
pH		5	-	6	
potere diastatico	Unità Pollack	5000	-	-	
densità relativa	g/ml a 20°C	1.39	-	1.4	

Parametri microbiologici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Conta Batterica Totale	UFC/g	-	10000	-	
Lieviti	UFC/g	-	500	-	
Muffe	UFC/g	-	500	-	
Salmonella	UFC/25g	-	assente	-	

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.

SCHEMA 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	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

Tutti i materiali impiegati per il confezionamento sono conformi alla normativa per il contatto alimentare.

UNITA' DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Tanichetta	HDPE	15	225	195	344

TRACCIABILITA'

Numero di lotto e data di scadenza riportata sulla confezione

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIOConservare in ambiente fresco e asciutto, nel suo imballo originale.
Al riparo dalla luce diretta**SHELF LIFE**

T.M.C. 18 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 igieniche e delle procedure di sicurezza descritte nel Manuale.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

RIFERIMENTI NORMATIVI

Additivi	Reg. (CE) N. 1333/2008 e s.m.i.
Allergeni	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
Criteri microbiologici	Reg. (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Contaminanti	Reg. (CE) N. 1881/2006 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.