

SPECIFICA TECNICA “BAKING POWDER F3”

Pag. 1 di 3

DENOMINAZIONE / PAESE DI ORIGINE

Agente lievitante per l'industria dolciaria / Italia

COMPOSIZIONE

Carbonato acido di sodio (E500 ii) - Difosfato disodico (E450 i) - farina **grano** tenero tipo 0.

CARATTERISTICHE GENERALI

Sostanza polverulenta, omogenea, leggermente pungente di color bianco.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità % max 3,0
- Perdita all'essiccamento % max 8,0
- pH (5% in Acqua distillata a 25 °C dopo ebollizione) 7,0 ± 0,5

➤ **Analisi media tipica del Difosfato disodico**

Purezza %	98,0
Perdita all'essiccamento a 105 °C	0,1
Sostanze insolubili %	0,5
Piombo ppm	1,0
Arsenico ppm	1,5
Fluoro ppm	5,0

✓ **Analisi media tipica del Carbonato acido di Sodio**

Purezza %	99,5
Sostanze insolubili %	0,05
Piombo ppm	2,0
Arsenico ppm	1,0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Carica batterica totale ufc / g 1000 max
- Coliformi totali ufc / g 100 max
- E. coli ufc / g 10 max
- Salmonella ufc / g assenti
- Lieviti e muffe ufc / g 100 max

IMBALLAGGIO

Sacchi carta triplo strato più strato interno in cartene.

Chiusura con stoppino, protezione nastro carta e filo guida di apertura facilitata.

Contenuto netto per ogni sacco 25 Kg.

Palletizzazione su bancali EUR 80 x 120.

0030001.0118



SACA SPA

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777
[http:// www.sacaitalia.it](http://www.sacaitalia.it) e mail:saca@sacaitalia.it

SPECIFICA TECNICA “BAKING POWDER F3”

Pag. 2 di 3

CONSERVAZIONE

Se mantenuto in luogo fresco ed asciutto (R.H. max 65%- temp. max 25°C) e nelle confezioni originali, il prodotto ha una validità di 12 mesi dalla data di produzione.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Reg. CE n° 1829 - 1830 /2003)

Il prodotto NON CONTIENE materie prime, additivi, aromi di derivazione GMO.

ALLERGENI (Regolamento CE n° 1169/2011)

ALLERGENI	Presenza nel prodotto fornito SI / NO	Sostanza presente	Carry over e/o cross contamination SI / NO	Sostanza presente
Cereali contenenti glutine (es. frumento, segale, orzo, avena, farro, grano “kamut”e loro derivati)	SI	Farina grano tenero	NO	
Uova e prodotti derivati	NO		NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO		NO	
Pesce e prodotti derivati	NO		NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di soia e prodotti derivati	NO		NO	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO		NO	
Noci e prodotti derivati (1)	NO		NO	
Sedano e prodotti derivati	NO		NO	
Senape e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO		NO	
Anidride solforosa e solfito (>10 ppm o 10 mg/litro espressi in SO ₂)	NO	max _____ ppm	NO	max _____ ppm
Lupino	NO		NO	
Frutti di mare e molluschi	NO		NO	

1) Noci, es: Mandorla (*Amgnydalus communis* L.), Nocciola (*Corylus avellana*), Noce (*Juglans regia*), Anacardio (*Anacardium occidentale*), Noce americana (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K . Koch), Noce brasiliana (*Bertholletia excelsa*), Pistacchio (*Pistacia vera*), Noce di Macadamia e Noce di Queensland (*Macadamia ternifolia*)

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti
- Il prodotto è certificato KOSHER e HALAL

0030001.0118



SACA SPA

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy
tel 0381 938295 - 0381 938348 fax 0381 930777
<http://www.sacaitalia.it> e mail:saca@sacaitalia.it

Composizione Nutrizionale ProdottiProdotto: **Baking Powder F3****Grammi sul tal quale**

Grassi totali	0,29 *
— saturi	0,13 *
— monoinsaturi	0,16 *
— polinsaturi	0,00 *
— trans	0,00 *
Proteine	2,34 *
Carboidrati	20,35 *
— zuccheri	0,29 *
— poliolli	0,00 *
— amido	20,02 *
Alcol	0,00 *
Fibre	1,04 *
Sale (sodio/0,3934)	47,45 *
Sodio	18,67
Ceneri	73,43 *
Umidità	2,56
Totale	100,00
Kcal	91,00 *
1 kcal = 4,1868 kJ	
Kj	381,0 *

Valori calcolati a partire dalla composizione delle materie prime

Le informazioni contenute in questo documento si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze e devono essere considerate solo come indicazioni per l'utilizzo. L'utilizzatore professionale, cui il prodotto è destinato, è tenuto ad utilizzarlo previa validazione, sotto la propria responsabilità e secondo buona prassi. Il fornitore non è responsabile dell'uso improprio o illegale del prodotto. E' necessario rispettare tutte le leggi locali ed i regolamenti applicabili. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli per accettazione da entrambe le parti, la ditta Saca Spa si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Firma approvazione A.Q. SACA :

*Gambino Bernardino*N° doc.: 0030001.0118
Data emissione: 03/01/2018**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777
[http:// www.sacaitalia.it](http://www.sacaitalia.it) e mail:saca@sacaitalia.it