

SPECIFICA TECNICA “ORZOBRUN”

Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE / PAESE DI ORIGINE

Farina di orzo maltato torrefatto. / CE

COMPOSIZIONE

Farina di **orzo** maltato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Polvere fine color marrone, di odore aromatico e di sapore leggermente amaro-tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità % max 5,0
- Unità Pollack nulla

• VALORI NUTRIZIONALI (*Parametro: Valore medio/100g*)

- Energia: 1356 kJ / 324 Kcal
- Proteine: 11 g
- Carboidrati: 46 g
 - di cui zuccheri: 3,1 g
- Grassi: 2,8 g
 - di cui saturi: 0,8 g
- Fibre: 35,8 g
- Sale: 0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- | | | | |
|-------------------|---------|-----|---------|
| • E. Coli (in10g) | ufc/g | max | 10 |
| • Lieviti / Muffe | ufc/g | max | 1 000 |
| • Salmonella | in 25 g | | assenti |

IMPIEGO

Nei prodotti da forno di panificazione e pasticceria apporta il particolare gusto ed aroma di malto tostato e conferisce al prodotto finale un' intensa colorazione bruno-marrone.

Dosaggio: da pochi grammi a 1Kg per quintale di farina, secondo l' intensità desiderata

IMBALLAGGIO

Sacchi carta multistrato, piu' interno in cartene.

Contenuto netto per ogni sacco 10 - 25 Kg.

Pallettizzazione su bancali EUR 80 x 120.



SACA SPA

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

007Comm.0116

SPECIFICA TECNICA “ORZOBRUN”

Pag. 2 di 2

CONSERVAZIONE

Se mantenuto in luogo fresco ed asciutto (R.H. max 65%- temp. max 25°C), 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 (UE) 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	Orzo	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		NO	max ppm
Lupino	NO		NO	
Frutti di mare e molluschi	NO		NO	

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

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 :

Gmbiam Bernardino

N° doc.: 007Comm.0116
Data emissione: 07/01/2016



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