

	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 99004
	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)	Rev. 05
			Data 01/08/2026

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

1a DENOMINAZIONE	LIEVITO MADRE ESSICCATO CON AGGIUNTA DI LIEVITO SECCO
1b - INGREDIENTI	Pasta madre essiccata 82% (farina di grano tenero, pasta madre essiccata di germe di grano 5%), lievito secco 10%, glutine di grano , enzimi.
1c - DESCRIZIONE	Semilavorato in polvere per panificazione e prodotti da forno con pasta madre essiccata di germe di grano e lievito secco.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
99004	Canister da 200 g Cartone da 9 pezzi	12 MESI	Conservare in luogo asciutto, a max. 20°C, non esporre a luce e fonti di calore. Dopo l'uso richiudere bene la confezione e conservarla in frigorifero. Lotto; Da consumarsi preferibilmente entro: vedi fondo confezione

3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1516/358	kJ/kcal
Grassi	2,0	g
di cui saturi	0,3	g
Carboidrati	65	g
di cui zuccheri	0,4	g
Fibre	3,9	g
Proteine	18	g
Sale	0,1	g

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
UMIDITA'	< 15,5	% sul peso

<u>Dosaggio consigliato</u>
10% sul peso della farina

5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
AFLATOSSINA B1	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
OCRATOSSINA A	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
ZEARALENONE	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
CADMIO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
COLIFORMI tot.	1.000 max	U.f.C. in g
SALMONELLA Spp.	assente	in 25 g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE . Può contenere: LATTE, UOVA, SOIA, SENAPE, SESAMO e LUPINI
OGM	PRODOTTO CON INGREDIENTI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 99004
	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Rev. 05
			Date 01/08/2026

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

1a - NAME	DRIED SOURDOUGH WITH ADDED DRY YEAST
1b - INGREDIENT	Dried sourdough 82% (soft wheat flour, dried wheat germ sourdough 5%), dry yeast 10%, wheat gluten, enzymes.
1c - DESCRIPTION	Powdered semi-finished product for bread and baked goods, containing dried wheat germ sourdough and dry yeast.

2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
99004	200g canister Box with 9 canister	12 months	Store in a dry place at max 20°C; do not expose to light or heat sources. After use, reseal the package tightly and store in the refrigerator. Use by ..., Lot n° see bottom of the pack

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1516/358	kJ/kcal
Fat	2,0	g
of which saturated	0,3	g
Carbohydrates	65	g
of which sugars	0,4	g
Dietary fibre	3,9	g
Protein	18	g
Salt	0,1	g

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOISTURE	< 15,5	% on d.m.

<u>Recommended dosage</u>
10% on the weight of the flour

5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	Reg. EC 2023/915 and amendments	
AFLATOXIN B1	Reg. EC 2023/915 and amendments	
OCRATOXIN A	Reg. EC 2023/915 and amendments	
ZEARELENON	Reg. EC 2023/915 and amendments	

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	Reg. EC 2023/915 and amendments	
CADMIUM	Reg. EC 2023/915 and amendments	
LEAD	Reg. EC 2023/915 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. EC 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
COLIFORMS	1.000 max	U.f.C. in 25g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
EXTRAN. BODIES	Absent	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Mouse hair	Absent	in 50g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN . May contain: MILK, EGGS, SOY, MUSTARD, SESAME, and LUPIN .
GMO	Produced using ingredients NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments