

MOLINO GRASSI S.p.A.	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 00441 Rev. 2
24/04/2017	Verifica (CQ)	Approvazione (G.F.)	Anno: 2017
Questo documento è di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)			

1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE | **Linea Gluten Free Quality : PREPARATO PER PANE E PIZZA SENZA GLUTINE**
Semilavorato alimentare senza glutine per pane, pizza e focaccia pronto all'uso.

INGREDIENTI | Amido di mais, fecola di patate, fibre vegetali, farina di riso, farina integrale di semi di lino, addensante: HPMC (E464), farina di miglio, aromi naturali, zucchero (saccarosio), sale. Coadiuvante tecnologico: preparazione enzimatica.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA / DICTURA
06441	Sacchetto da 1 kg in polipropilene biorientato e polietilene bassa densità con EVOH.	12 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C, H ₂ O rel max=45% Proteggere dalla luce diretta Da consumarsi preferibilmente entro il ... , Lotto n°
05441	Sacco carta 5 kg	
15441	Sacco carta 15 kg	

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 g di prodotto		
Valore Energetico	1486 / 355	kJ / kcal
Grassi	1,9	g
di cui saturi	0,3	g
Carboidrati	79,0	g
di cui zuccheri	3,0	g
Fibre	6,0	g
Proteine (N x 6,25)	3,0	g
Sale	2,0	g

4 DESTINAZIONE D'USO

Pane Pizza Focaccia

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

Parametro	Valore	U.M.	Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	11,5 max	% sul peso	PROTEINE (N x 6.25)	3,0 ± 2,0	% s.s.
GLUTINE quantità	< 20	ppm	ZUCCHERI	3,0 ± 2,0	% s.s.
FIBRE	6,0 ± 2,0	% s.s.	GRASSI	4,0 max	% s.s.
			CENERI	5,0 ± 2,0	% s.s.

6 AGENTI CONTAMINANTI

Parametro	Valore	U.M.	Parametro	Valore	U.M.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb	DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb	CADMIO	100 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb	PIOMBO	200 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb	RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.	Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g	CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
MUFFE	1.000 max	U.f.C. in 1 g	FILTH TEST:		
LIEVITI	1.000 max	U.f.C. in 1 g	frammenti insetto	35 + 15	in 50 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g	peli topo	Assenti	in 50 g
INFESTAZIONI VISIBILI	Assenti				

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI Assenti (secondo la Direttiva CE 2000/13 e successive modifiche e integrazioni)
RADIAZIONI IONIZZANTI Trattamento Assente
OGM Assenti (secondo Direttiva CE n°2001/18 e Reg. CE n°1829/2003 e n°1830/2003)

CODICE A BARRE 1kg 8013971064416
CODICE A BARRE 5kg 8013971054417
CODICE A BARRE 15kg 8013971154414