

MOLINO GRASSI S.p.A.	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 99004 Rev. 0
01/02/2021	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)	Anno: 2021
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)			

1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE

LIEVITO MADRE pasta madre con lievito essicato.

Ingredienti: lievito madre 73% (farina di grano tenero precotta, pasta essicata di lievito madre di germe di grano 10%), glutine vitale di frumento, lievito di birra secco 10%.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA
99004	Canister da 200 g Cartone da 9 pezzi	8 MESI in ambiente areato e asciutto Non esporre a luce e fonti di calore. Richiudere la confezione dopo l'uso $T_{max}=20^{\circ}C$

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1604/383	kJ/kcal
Grassi	3,1	g
di cui saturi	0,7	g
Carboidrati	68,7	g
di cui zuccheri	0,9	g
Fibre	2,4	g
Proteine	18,8	g
Sale	0,1	g

4 DESTINAZIONE D'USO

prodotti da forno

panificazione

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

UMIDITA' < 15,5 % sul peso

6 AGENTI CONTAMINANTI

MICOTOSSINE	In conformità col Reg. UE 1881/2006 e successive modifiche
RESIDUI DI PESTICIDI	In conformità col Reg. UE 396/2005 e successive modifiche

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	500.000 max	U.f.C / g
COLIFORMI Spp.	2000 max	U.f.C / g
MUFFE	2500 max	U.f.C / g
LIEVITI	7x10 ⁷ circa	U.f.C / g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Può contenere tracce di **soia, lupino, sesamo, latte, uova**

OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento ASSENTE

MOLINO GRASSI S.p.A.	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 99004 Revision 21
01/02/2021	Verification (CQ)	Approval (SEM)	Year: 2021
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)			

1 MARK / NAME / DESCRIPTION

DRY SOURDOUGH Dry sourdough with dry yeast.

Ingredients: Dry sourdough 73% (soft wheat flour, dry wheat germ sourdough 10%), vital wheat gluten, dry yeast 10%

2 PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

COD	PACKING	SHELF LIFE / WORDING
99004	200g canister Box with 9 canister	8 MONTHS in a cool dry place Do not expose to light and heat sources. Close the package after use $T_{max} = 20^{\circ}C$

3 NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1604 / 383	kJ / kcal
Fat	3,1	g
of which saturated	0,7	g
Carbohydrates	68,7	g
of which sugars	0,9	g
Dietary fibre	2,4	g
Protein	18,8	g
Salt	0,1	g

4 USE DESTINATION

baked product bread making

5 CHEMICAL SPECIFICATIONS

NOT CONTROLLED DISTRIBUTION

MOISTURE

6 CONTAMINATING AGENTS

MICOTOXINS	In compliance with Reg. EU 1881/2006 and amendments
PESTICIDES RESIDUAL	In compliance with Reg. EU 396/2005 and amendments

7 HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

Parameter	Value	U.M.
TOT BACT. COUNT (32°)	500.000 max	U.f.C/ g
COLIFORMS Spp.	2.000 max	U.f.C/ g
MOULD	2.500 max	U.f.C/ g
YEAST	7×10^7	U.f.C/ g
EXTRAN. BODIES	Absent	on 50 g

8 COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS

CONTAINS **GLUTEN** NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of flour and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with coeliac disease.
May contain traces of **soy, lupin, sesam, milk, eggs.**

GMO

Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003

IONIZING RADIATIONS

ABSENT treatments