



STANDARD PRODOTTO FINITO

STD-PF **99004**Rev. **03**

Verifica (CQ)

Approvazione (FAR)

Data **10/08/2023**

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 - PASTA MADRE CON LIEVITO ESSICCATO
1b - INGREDIENTI	Lievito madre 73% (farina essiccata di grano tenero, pasta essiccata di lievito madre di germe di grano 10%), glutine vitale di frumento , lievito di birra secco 10%.
1c - DESCRIZIONE	SEMILAVORATO IN POLVERE PER PANIFICAZIONE E PRODOTTI DA FORNO PREPARATO A BASE DI PASTA MADRE ESSICCATA E LIEVITO DI BIRRA 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 ambiente areato e asciutto Non esporre a luce e fonti di calore. Una volta aperta la confezione si consiglia di conservare in frigorifero. Lotto; Da consumarsi preferibilmente entro: vedi fondo confezione

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 - 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>
CARICA BATTERICA TOT. (32°)	500.000 max	U.f.C. in g
COLIFORMI Spp.	2.000 max	U.f.C. in g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	< 2.500 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	≈ 10*9	U.f.C. in 1g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE . Può contenere tracce di UOVA, SOIA, SENAPE, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), 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
			Rev. 03
	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Date 10/08/2023
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	DRY SOURDOUGH - DRY SOURDOUGH WITH DRY YEAST
1b - INGREDIENT	Dry sourdough 73% (soft wheat flour, dry wheat germ sourdough 10%), vital wheat gluten, dry yeast 10%
1c - DESCRIPTION	SEMI-FINISHED POWDER FOR BAKERY AND BAKERY PRODUCTS PREPARATION BASED ON DRIED SOURDOUGH AND DRY BREWER'S 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	Keep in a cool dry place Do not expose to light and heat sources. After opening store closed at refrigerated temperature. Use by ..., Lot n° see bottom of the pack

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 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>	<u>Recommended dosage</u>
MOISTURE	< 15,5	% on d.m.	10% on the weight of the flour

5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>	<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	Reg. CE 2023/915 and amendments		DEOXINIVALENOL	Reg. CE 2023/915 and amendments	
AFLATOXIN B1	Reg. CE 2023/915 and amendments		CADMIUM	Reg. CE 2023/915 and amendments	
OCRATOXIN A	Reg. CE 2023/915 and amendments		LEAD	Reg. CE 2023/915 and amendments	
ZEARALENON	Reg. CE 2023/915 and amendments		PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>	<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (32°)	500.000 max	U.f.C. in 1g	MOULD	< 2.500 max	U.f.C. in 1g
COLIFORMS	2.000 max	U.f.C. in 25g	YEAST	≈ 10*9	U.f.C. in 1g
EXTRAN. BODIES	Absent	on 50 g			

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN NATURALLY PRESENT IN WHEAt. May contain traces of eggs, soy, mustard, milk (lactose included), sesame seeds and lupin
GMO	Produced using ingredients NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments