



STANDARD PRODOTTO FINITO

STD-PF **99010**Rev. **02**

Verifica (CQ)

Approvazione (SEM)

Data **26/06/2023**

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 ATTIVO CON GERME DI GRANO
1b - INGREDIENTI	farina essiccata di grano tenero, pasta madre essiccata di germe di grano , lievito di birra secco, glutine vitale di frumento, enzimi
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>
99010	Sacchetto da 500 g Scatola da 10 pezzi	12 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto
			Tmax=20°C , H2Orel. max=45%
			Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1181/282	kJ/kcal
Grassi	2,5	g
di cui saturi	0,1	g
Carboidrati	31	g
di cui zuccheri	0,6	g
Fibre	7,7	g
Proteine	30	g
Sale	0,03	mg

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

<u>Dosaggio consigliato</u>
4% sul peso della farina

5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
AFLATOSSINA B1	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
OCRATOSSINA A	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
ZEARALENONE	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
CADMIO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/2005 e D.M. 27/08/2004 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.	2000 max	U.f.C. in g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	2500 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	≈ 2,5 * 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	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 99010
	Verification (CQ)	Approval (SEM)	Rev. 02
			Date 26/06/2023
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	ACTIVE DRY SOURDOUGH with wheat germ
1b - INGREDIENT	dried soft wheat flour , dried sourdough with wheat germ, dry brewer's yeast, vital gluten, enzymes.
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>
99010	500g packet Box with 10 packets	12 months	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45% Use by ..., Lot n°

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1181/282	kJ/kcal
Fat	2,5	g
of which saturated	0,1	g
Carbohydrates	31	g
of which sugars	0,6	g
Dietary fibre	7,7	g
Protein	30	g
Salt	0,03	mg

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

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

<u>Recommended dosage</u>
4% 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. CE 1881/06 and amendments	
AFLATOXIN B1	Reg. CE 1881/06 and amendments	
OCRATOXIN A	Reg. CE 1881/06 and amendments	
ZEARALENON	Reg. CE 1881/06 and amendments	

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	Reg. CE 1881/06 and amendments	
CADMIUM	Reg. CE 1881/06 and amendments	
LEAD	Reg. CE 1881/06 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/2005 and D.M. 27/08/2004 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (32°)	500.000 max	U.f.C. in 1g
COLIFORMS	2000 max	U.f.C. in 25g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOULD	2500 max	U.f.C. in 1g
YEAST	≈ 2,5 * 10 ⁹	U.f.C. in 1g

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 wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments