



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

CODICE 605



DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

CODICE CLIENTE 605 ERBE+

INGREDIENTI

Farina integrale di frumento tenero, farina di segale integrale, semi di lino, semi di girasole decorticato, semi di canapa, semi di zucca, lievito madre essiccato (farina tipo "0", lievito), ortica in polvere, fieno greco in polvere, fibra di psillyum, destrosio, farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: enzimi, E300 (acido L-ascorbico)

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Può contenere tracce di soia.
Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: tipico delle farine integrali multi cereali

ODORE: nota di fieno greco e assenza odori di muffa, rancido o di altra natura

SAPORE: proprio e gradevole

ASPETTO: tipico delle farine integrali con presenza di semi come da lista ingredienti

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

ERBE+ è un preparato che può essere utilizzato tal quale per la produzione di pane e prodotti da forno in generale in pezzature e formati a piacere a base di farine di cereali integrali (frumento e segale) semi di girasole, semi di lino, seme di zucca, fieno greco e ortica in polvere. Sapore, profumo, sofficità, conservabilità prolungata, elevato assorbimento di liquidi oltreché un forte apporto in fibre solubili.

MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 15 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1474 KJ - 354 Kcal
GRASSI	4.9
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.4
CARBOIDRATI	65.0
DI CUI ZUCCHERI	1.4
PROTEINE	15.8
SALE	0.03
FIBRE	5.8