



MODULI

Schede tecniche prodotti

MOD 7.2/01
Ed. 01 Rev.02
del 11/02/2016

Prodotto	Miscela per PANE AI CEREALI - 1 kg	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo 0, farina di segale 9%, fiocchi d'orzo maltato 8%, fiocchi di frumento maltato 8%, farina di avena 5%, farina d'orzo 3%, malto d'orzo tostato, pasta acida disidratata di frumento, amilasi.	
Procedimento di fabbricazione	Prodotto ottenuto dalla miscelazione degli ingredienti base.	
Destinazione d'uso	Una miscela equilibrata di cereali in fiocchi e in farina per preparare un pane caratteristico in modo facile e veloce, a mano o a macchina.	
Modalità conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto	
Termine Minimo di Conservazione	10 mesi	

Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100g di prodotto

Energia	1448 kJ 342 kcal
Grassi	1,8
di cui acidi grassi saturi	0,5
Carboidrati	66,0
di cui zuccheri	5,0
Fibre	8,0
Proteine	11,5
Sale	0,1

Caratteri organolettici

Colore	Bruno
Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei (verificare assenza di odore bruciato o cenere).
Sapore	N.A. alla polvere
Aspetto	Polvere - sfarinato con fiocchi di cereali

Caratteristica	Valore di capitolato min max	Unità di misura	Rif.	Metodo analitico
----------------	---------------------------------	--------------------	------	------------------

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità		14,50	%		D.M. 27/5/85
---------	--	-------	---	--	--------------

Valori igienico-microbiologici

Carica batterica totale		500.000	ufc	in 1 g	ISO 7698:1990
Lieviti		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Muffe		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954

Contaminanti chimici

Additivi e conservanti		Assenti			Normativa vigente
Residui fitosanitari		Nei limiti			Normativa vigente
Micotossine		Nei limiti			Normativa vigente

		Elaborato da COM	Approvato da RGQ

	MODULI Schede tecniche prodotti	MOD 7.2/01 Ed. 01 Rev.02 del 11/02/2016
--	---	--

Denominazione legale	Miscela per PANE AI CEREALI
Stabilimento produzione	AL.NA. - Pancalieri - Reparto A
Stabilimento confezionamento	AL.NA - Pancalieri Via Pinerolo 75

ALLERGENI	SI/NO	Possibile contaminaz crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Nota: 1) Questa sezione prevede la presenza accidentale nel prodotto (contaminazione crociata).

La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione.

Data: 26/06/2017



		Elaborato da COM	Approvato da RGQ