



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

FioreGlut

Ed 02 IT
 DUO 1KG_ST
 Rev. 05
 Gen 2018

Pag. 1 di 2

La Farina di Napoli

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 10 MARZO 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689

DATI GENERALI

Prodotto Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	Semilavorato per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine	Confezionamento	Sacchetto termosaldato idoneo all'uso alimentare stampato Tipo: (PLP acc.COEX 25µ+PE+LD bianco 50 µ)
Dichiarazioni Rif. di Legge	<ul style="list-style-type: none"> Reg. CE 41/2009 - D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 DM 27/02/96 n°209; D.P.R. 30/11/1998 n. 502 - D.Lgs. 27/01/92 n°109; D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 	<ul style="list-style-type: none"> Reg CE n°1935/2004 Reg. CE n°2023/2006 	Confezione secondaria: cartone-cellulosa poliaccoppiato-multistrato.
OGM 	Prodotto conforme ai NO OGM NO - Organismi Geneticamente Modificati Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003 s.m.i.		Sacchetti/cartone n. 12 pezzi da 1 kg Misure cartone 390x264x300 mm Peso cartone 12.75 kg Cartoni/bancale n. 54 (9 plan x n.6) 690kg Bench 80x120 (20-25kg)
Glutine	Prodotto conforme secondo la procedura di cui all'art.7 del D.Lgs 27.01.1992, n.111 e Reg. CE 41/2009 () SENZA GLUTINE Prodotto conforme Reg. CE 609/2013-UE 828/2014 (glutine <20ppm)	Autorizzazione Ministero Salute	10 Marzo 2010 n. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689 autorizzazione Ministero Salute per la produzione di alimenti senza glutine

Ingredienti	Amido di Frumento Deglutinato, Destrosio, Amido di Mais, Farina di grano Saraceno, Amido di Riso, Fibre Vegetali, Addensante: guar, aroma.		
Aspetto/Colore	Fine polveroso / Bianco	Sapore	Amidaceo, neutro
Odore	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei.	Tipologia	Senza Glutine

Prodotto/Marchio	<p>SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE Semilavorato di farine per uso professionale. Miscela base per la preparazione di pizza, pane e focacce senza glutine.</p> <p>La miscela ed i prodotti da forno ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano la celiachia - intolleranza al glutine e che devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine.</p> <p>Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia assente.</p>		
	Prodotto in ITALIA		

Caratteristiche	Prodotto da materie prime intrinsecamente prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Per preparati ad alta CONSERVABILITÀ E DIGERIBILITÀ . Consigliato per ottenere eccellenti preparati quali la <u>pizza, pane e prodotti dolciari</u> . <i>Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking *Italian products*</i>		
------------------------	--	--	--

Allergeni	Può contenere tracce di LATTE e SESAMO .	Glutine	< 20 p.p.m. < 20 mg/Kg sul tal quale	Additivi	Nessuna presenza
	<ul style="list-style-type: none"> GLUTINE (limite di legge) < 20 p.p.m. GLUTINE RESIDUALE < 1 p.p.m. 		Ricerca (GLIADINA) ELISA		Immuno-Enzimatica

Avvertenze	<i>Per l'utilizzo di tale prodotto, al fine di evitare qualunque possibilità di contaminazione (crossing over), si raccomanda di effettuare una accurata pulizia degli utensili e dei banchi di lavoro con i quali viene a contatto. Al termine della lavorazione, il prodotto deve essere riposto nel suo imballo originale ben chiuso in un locale separato al riparo dell'umidità lontano da fonti di calore e dalla luce diretta solare.</i>		
-------------------	--	--	--

Conservazione	Temperatura di stoccaggio : Il prodotto si conserva, a confezione chiusa, per 18 Mesi se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature massima 24°C . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.		
----------------------	---	--	--

T.M.C. / Durabilità	Rif.to: data di confezionamento	Lotto	Process line /gg.	(18 Mesi)	Shelf Life
Codice EAN	Unità (Peso Sacchetto)	U.C. 1 Kg	Codice EAN: 8033315651966	SINGOLA CONFEZIONE	130x75x235 mm
	(Peso Confezione)	U.C. 12 Kg	Codice EAN: 8033315652161	CARTONE (12 CONFEZIONI)	N. 12 PEZZI DA 1 KG



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

FioreGlut



Pag. 2 di 2

La Farina di Napoli

ANALISI DI PRODOTTO

Valori sono ottenuti d calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)					MICRONUTRIENTI				
Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Parametro	Val./Unità di Misura (%)		SALI MINERALI (valori medi)		VITAMINE (valori medi)		
Proteine p/p (N x 6,25)	1,50	± 0,50	Sale (N _s x 2,5) (g.)	0,25	± 0,01	Calcio	60 mg	Tiamina - B1	0,75 mg
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,70 0,40	± 0,30	Umidità p/p	10,50	± 0,50	Fosforo	500 mg	Riboflavina - B2	0,45 mg
Carboidrati p/p di cui zuccheri	84,40 7,0	± 3,50	Glutine	<20 ppm	(mg/kg)	Magnesio	190 mg	Niacina - PP	9,0 mg
Fibre alimentari p/p	4,20	± 1,50				Ferro	0,7 mg	Vitamin - B6	1,1 mg
						Ferro	0,7 mg	Vitamin - B6	1,1 mg
Totale su 100 g. di prodotto finito		Energia Kcal	357	Valore Energetico Kjoule	1.513				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 500.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <1000	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 100	HA
Escherichia coli	UFC /g	< 10	
Clostridium spp.	UFC /g	Assente	
Staphylococcus aureus c.p.	UFC /g	< 10	
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	
Bacillus spp.	UFC /g	< 10	
Salmonella spp.	UFC /25g	Assente	

CARATTERISTICHE ALLERGLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

Ⓢ **ALLERGENI** Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i. **Evidenza allergene:** SI NO

Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiu (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _Analisi HACCP_HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)
DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO DI PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: HA
Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari.
Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE

