

SCHEDA TECNICA MISCELA**MOD 7.2/02****ED. 02 REV. 00 DEL 02/03/09****SOST. ED.01 REV. 04 DEL 08/02/97****MISCELA TIPO
FOCACCIA
VEGETALE/VEGANO****CAMPO DI GRANO****COMPOSIZIONE**

Prodotto ottenuto dalla miscelazione di farina di frumento tenero, fiocchi di patate, agente di trattamento delle farine: acido L- ascorbico e alfa amilasi

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	14 %	+/- 1	UNI EN ISO 712:2010 / NIR
Ceneri	0.65 %	+/- 0.5	UNI EN ISO 2171:2010 / NIR
Proteine	15 %	+/- 1	UNI EN ISO 20483:2007 / NIR

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 U.F.C./gr.	max	PETRFILM
Muffe	1.000 U.F.C./gr.	max	PETRFILM
Coliformi totali	100 U.F.C./gr.	max	PETRFILM
E.Coli	<10 U.F.C./gr.	max	PETRFILM
Lieviti	1.000 U.F.C./gr.	max	PETRFILM
Stafilococco aureus	Assente in gr.1	-	LABORATORIO ESTERNO (accreditato Accredia)
Salmonella	Assente in 25 gr.	-	LABORATORIO ESTERNO (accreditato Accredia)

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Il prodotto è esente da residui di aflatossine(*), contaminanti e antiparassitari (**)
o comunque nel rispetto dei limiti di legge vigenti

Aflatossina B1	2 ppb	max	(*) IL PRODOTTO RISULTA CONFORME al Reg. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006 e successive modifiche	
Aflatossine totali B1- B2- G1- G2	4 ppb	max		
Ocratossina A	3 ppb	max		
Deossinivalenolo	750 ppb	max		
Tossine T-2 e HT-2 somma	25 ppb	max		
Zearalenone	75 ppb	max		
Cadmio	0.20 ppm	max		
Piombo	0.20 ppm	max		
Contaminanti e antiparassitari				(**) IL PRODOTTO RISULTA CONFORME al Reg. 396/2005 e successivi regolamenti applicativi

IMPURITA' BIOLOGICHE (Filth Test)

Frammenti di insetti	25 su 50 gr. di farina	max	LABORATORIO ESTERNO (accreditato Accredia)
Peli di topo	Assenti su 50 gr. di farina	-	LABORATORIO ESTERNO (accreditato Accredia)

Il prodotto è esente da insetti delle derrate (vivi e/o morti) e dalla contaminazione di qualsiasi animale
Il prodotto proviene dalla macinazione di cereali perfettamente sani ed esenti da qualsiasi additivo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto ha odore e sapore caratteristici
E' esente da odori di stantio, ammuffito, rancido e fermentato
Al tatto ha una consistenza soffice, scorrevole ed esente da grumi

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SCADENZA

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed asciutto
Il prodotto ha un Shelf - Life massima di 6 mesi se correttamente conservato

MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il prodotto è venduto in sacchi da kg. 25 (si dichiara che il materiale impiegato per il confezionamento corrisponde ai requisiti delle normative vigenti Reg. CE 1935/2004, D.M. 21-03-73 e successive modifiche, DPR 777/82 e successive modifiche ed è quindi idoneo a venire in contatto con gli alimenti)

25 Kg.**Allergeni presenti : glutine****VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.)**

Valore energetico	Kcal / Kj	361 / 1477
Grassi	0.9 di cui saturi	0.2
Carboidrati	73.3 di cui zuccheri	0.35
Fibra totale	1.8	
Cloruro di sodio (NaCl)	0	