



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



La Farina di Napoli

FioreGlut

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 <u>Tipo:</u> (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 <ul style="list-style-type: none"> 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 	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. 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 . Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia assente.		
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 pizza, pane e prodotti dolciari . <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
CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> GLUTINE (limite di legge) GLUTINE RESIDUALE 	<ul style="list-style-type: none"> < 20 p.p.m. < 1 p.p.m. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 12 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. (12 mesi) Shelf Life
Codice EAN	Unità (Peso Sacchetto)	1 Kg	Codice EAN: 8033315651966 SINGOLA CONFEZIONE 130x75x235 mm
	(Peso Confezione)	12 Kg	Codice EAN: 8033315652161 CARTONE (12 CONFEZIONI) N. 12 PEZZI DA 1 KG



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO
SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

FioreGlut



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 ₂ 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 ± 0,30 0,40	Umidità p/p	10,50 ± 0,50	Fosforo 500 mg	Riboflavina -B2 0,45 mg
Carboidrati p/p di cui zuccheri	84,40 ± 3,50 7,0	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	Assente
Clostridium spp.	UFC /g	Assente	Assente
Staphylococcus aureus c.p.	UFC /g	< 10	Assente
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	Assente
Bacillus spp.	UFC /g	< 10	Assente
Salmonella spp.	UFC / 25g	Assente	Assente

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

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>), nocciolo (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<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

