



SPOLVERO BIANCO



SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Prodotto professionale studiato per la lavorazione degli impasti e delle pagnotte di **Pinsa Romana** (e altri impasti in genere).

Spolvero Bianco rende semplice la manipolazione e la formatura di ogni tipo di pasta, specialmente nel caso di impasti ad alta idratazione. Riduce l'appiccicosità della pasta e aumenta la croccantezza della crosta.

Ingredienti:

Semola di riso.

HS CODE: 1901.20.00 - Miscele e paste per la preparazione dei prodotti della panetteria, pasticceria o biscotteria della voce 1905

ORIGINE: Italia



**TUTTI GLI INGREDIENTI SONO 100% DI ORIGINE VEGETALE.
NON VIENE IMPIEGATO ALCUN INGREDIENTE DI ORIGINE ANIMALE.**

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI REGOLAMENTO UE 1169/2011

Il prodotto contiene i seguenti allergeni: Frumento (contiene glutine), Soia

VALORI NUTRIZIONALI - TABELLA ESTESA

Valore medio per 100 gr			
	Value	U.M.	Method
Umidità	11,0%	%	Rapporti Istisan 96/34
Proteine	8,0	g/100g	D.M. 23/07/94
Carboidrati	77,2	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Zuccheri	0,1	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Grassi	0,8	g/100g	AOAC 996.06
di cui saturi	0,2	g/100g	AOAC 996.06
Fibre	1,8	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Sodio	0,009	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Colesterolo	<0,005	mg/100g	AOAC 994.10
Calcio	0,027	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Ferro	0,001	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Vitamina A	<0,001	mg/100g	HPLC
Vitamina C	<0,5	mg/100g	HPLC

PARAMETRI TECNICI

	Value	U.M.	Standard
Calorie	346	Kcal/100g	Reg Eu 1169/2011
Ceneri	<quantif. lim	%	-
Indice di caduta	n/a	sec	n/a
Assorbimento	n/a	%	n/a
Stabilità	n/a	minuti	n/a

ANALISI MICROBIOLOGICA

	Value	U.M.	Standard
Miceti	<10 ⁵ ufc/g	ufc/g	<10 ⁵ ufc/g
Coliformi	<10 ³ ufc/g	ufc/g	<10 ³ ufc/g
Coliformi Fecali	<100 ufc/g	ufc/g	<100 ufc/g
Conta batt. Totale a 32°	<10 ⁵ ufc/g	ufc/g	<10 ⁵ ufc/g

Prodotto nello stabilimento di:

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - ITALY



CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

Si dichiara che il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura; il prodotto è conforme alla normativa in materia di micotossina e non è stato prodotto con grani geneticamente modificati.

Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 1Kg ciascuno.

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

SHELF LIFE

Il lotto di produzione e la dicitura TMC *Consumarsi preferibilmente entro:* sono impressi sul lato del sacco.

Ciascun sacco indica un "Termine minimo di conservazione" di minimo 3 mesi dalla data di produzione.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Miscela di farine per pizza. Utilizzo: Impastare con acqua, lievito, sale e olio, far lievitare e cuocere.

Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto.

Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

PESO NETTO

Kg 1,00 (Prodotto soggetto a calo peso per perdita di umidità)

DICHIARAZIONE NON-OGM

Si conferma che i prodotti realizzati dalla Ns. azienda vengono prodotti in accordo con la nuova regolamentazione europea* riguardo etichettatura, autorizzazioni e tracciabilità di prodotti alimentari geneticamente modificati e non richiedono etichettatura.

L'azienda FOOD FOR YOU srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.

* regulation EC n°1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 /genetically modified food and feed) and regulation EC n°1803/2003 of the European Parliament of the Council of 22th of September 2003 /traceability and labeling of gmo).

RESIDUALI CHIMICI E MICOTOSSINE

I prodotti realizzati nella Ns. azienda sono prodotti in accordo con la regolamentazione europea riguardo livelli di residui di pesticidi e fitochimici /reg. EU 396/05) e riguardo i livelli di micotossine (reg Eu 1881/06 e seguenti)



Prodotto nello stabilimento di:

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - ITALY