

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

ZERO GLUTINE

FARINA MULTIUSO - MULTI PURPOSE FLOUR

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME	
Semilavorato in polvere per prodotti da forno Semi-finished product in powder form for bakery products	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Amido di frumento deglutinato, Farina di riso, Destrosio, Fibra di cicoria, Fibra di psyllium, Addensanti: (Gomma di guar, E464), Estratto di lievito Gluten free wheat starch, Rice flour, Dextrose, Chicory fiber, Psyllium fiber, Thickeners: (Guar Gum, E464), Yeast extract	
CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,5 % (+/-1)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	100000 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>
Muffe / <i>Moulds</i>	1000 Ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 915/2023
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g - <i>Max 25 insect fragments/50g</i>
Allergeni / Allergens	Indicati di seguito / <i>Shown Below</i>
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / <i>Energy</i>	1436KJ/ 338 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	1 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,1 g
di cui trans / <i>of which trans</i>	0 g
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	80 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	4 g
Fibre / <i>Fibers</i>	6,9 g
Proteine / <i>Proteins</i>	3 g
Sodio / <i>Sodium</i>	0,08 g
Sale / <i>Salt</i>	0,2 g

ALLERGENI / ALLERGENS			
Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>	
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓	
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X	
Ova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X	
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X	
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X	
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	X	X	
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X	
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X	
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	X	
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X	
<p>N.B. "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata. / <i>By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.</i></p>			
DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION			
<p>Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati. <i>The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.</i></p>			
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS			
<p>Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (max 25°C - 60% UR). Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione. La shelf-life è valido solo se si rispettano queste condizioni. <i>Store in a cool and dry place, away from heat sources (max 25°C - 60% UR). It is suggested to remove the stretch film possible for better conservation. The shelf-life is valid only if these conditions are met.</i></p>			
MODALITA' D'USO / INSTRUCTION FOR USE			
<p>Prodotto pronto all'uso / <i>The product is ready to use</i></p>			
DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER			
<p>Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto. <i>For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is</i></p>			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION		CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	
TMC / Shelf-Life: 24 mesi / 24 months		Sacco carta/Paper bag (PAP22) - Sacchetto plastica in ATM/Plastic bag in MAP (O7) - Cartone/Cardboard (PAP20)	
EAN 1Kg: 8008458101586 EAN 10Kg: 8008458008670	Unità / Unit	Unità per strato x Numero strati / Units per layer x Number of layers	Totale per pallet / Total per pallet
	Cartone/Card board 1kg x 20 Sacco/Bag 10kg	4 x 7 9 x 10	560 kg 900 kg

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011