

	SCHEDA PRODOTTO	Codice Prodotto
	COLOMBINA	10501
		01/06/2021

DESCRIZIONE:

Miscela per la produzione lievitati. Colombina è una miscela di farina di grano tenero e zucchero adatto alla produzione di qualsiasi tipo di lievitato, quali panettoni, colombe, pandori, croissant, panfrutto, focaccia veneta, maritozzi. Le sue caratteristiche permettono di ottenere un prodotto ben alveolato, leggero e profumato.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero, zucchero, aromi, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi E471, glutine vitale di **frumento**, sale, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (maltogenic alfa-amilasi, alfa-amilasi).

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere bianca
Sapori/odore	zuccherato
Corpi estranei (vetro e metallo)	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ASR a 46° C	< 10 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Stafilococco coag+	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Pesticidi	Conforme al regolamento CE n. 396/2005 del 23/2/2005 e successive modifiche
Micotossine e metalli pesanti	Conforme al reg. Europeo n. 1881/2006 del 19/12/2006 e successive modifiche

VALORI FISICO-CHIMICI

Umidità	NF EN ISO 712	> 15.0
Ceneri	NF EN ISO 2171	da 0,62 a 0.75
Hagberg (s)	NF EN ISO 3093	> 200
Proteine (N*5.7%)	DUMAS	da 10,6 a 11.6

	SCHEDA PRODOTTO	Codice Prodotto
	COLOMBINA	10501
		01/06/2021

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	374 Kcal - 1584 Kj
Grassi	3,1 g
di cui Acidi Grassi saturi	2,1 g
Carboidrati	73,8 g
di cui Zuccheri	6,1 g
Proteine	11,0 g
Sale	0,79 g

SICUREZZA ALIMENTARE:

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n.1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008).

Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti, né gli ingredienti che lo compongono, sulla base delle certificazioni dei nostri fornitori.

Allergeni: in conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al relativo decreto legislativo n. 181/2003 di recepimento in Italia, come integrato dal D.Lgs. 114/2006 dell'8.2.2006 e dal D. Lgs. 178/2007 del 27.9.2007, dalla Legge n.88 del 7.7.2009, di attuazione in Italia della Direttiva 2007/68/CE e nel rispetto della Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 5107 del 22.7.2010.

	SCHEDA PRODOTTO	Codice Prodotto
	COLOMBINA	10501
		01/06/2021

Allergeni	SI	NO	Cross-Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
Uova e prodotti a base di uova		x	x
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	x
Frutta a guscio**		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO2)		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati. * * Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh.</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

CONSERVAZIONE:

Scadenza	Consumare preferibilmente entro il JJ/MM/AA impresso sul fianco del sacco. Shelf-life: 12 mesi
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti, chiudere il sacco dopo l'uso. Prodotto soggetto a calo peso, il calo può variare leggermente il peso netto.

	SCHEMA PRODOTTO	Codice Prodotto
	COLOMBINA	10501 01/06/2021

IDENTIFICAZIONE E IMBALLAGGIO:

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta Kraft Peso netto 25 Kg. Palletts 40 sacchi	Miscela di farine per la produzione di lievitati	Farina di grano tenero, zucchero, aromi, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi E471, glutine vitale di frumento , sale, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (maltogenic alfa-amilasi, alfa-amilasi). Il prodotto contiene glutine da grano tenero. Può contenere tracce di soia, uova, latte e semi di sesamo. ----- ----- In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.