DESCRIZIONE:

Miscela per la produzione di lievitati. Colombina Clean Label è una miscela di farina di grano tenero e lievito madre adatta alla produzione di qualsiasi tipo di lievitato, quali panettoni, colombe, pandori, croissant, panfrutto, focaccia veneta, maritozzi. La sua particolarità è l'etichetta pulita in quanto sono assenti additivi chimici, e le funzionalità relative a lievitazione e conservazione sono garantite dalla presenza di lievito madre ed enzimi.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo 0, lievito madre di **grano** tenero, glutine vitale di **frumento**, sale, enzimi.

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere bianca
Sapori/odore	neutro
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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	338 Kcal – 1435 Kj
Grassi	1,14 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,21 g
Carboidrati	65,64 g
di cui Zuccheri	0,78 g
Fibre alimentari	3,66 g
Proteine	14,16 g
Sale	0,03 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

COLOMBINA CLEAN LABEL

Codice
Prodotto

10525

01/09/2024

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	
<p>* 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 illinoiesis</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.</p>			

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.

IDENTIFICAZIONE E IMBALLAGGIO:

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta Kraft Peso netto 10 Kg. Palletts 60 sacchi	Miscela di farine per la produzione di lievitati	Farina di grano tenero, lievito madre di grano tenero, glutine vitale di frumento , sale, enzimi Il prodotto contiene glutine di 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.