



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

**CODICE 505**



### DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

### CODICE CLIENTE 505 ARABO

### INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo "0",  
farina integrale di soia 2.5%,  
destrosio,  
farina di grano maltato,  
agenti di trattamento della farina:  
enzimi, E300 (acido L-ascorbico)

### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Contiene soia e prodotti a base di soia.  
Non contiene OGM.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** caratteristico

**ODORE:** caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

**SAPORE:** proprio e gradevole

**ASPETTO:** caratteristico

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

### FILTH TEST

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Artropodi vivi o morti | Assenti   |
| Frammenti di insetti   | ≤ 25n/50g |
| Peli di roditore       | Assenti   |

### RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

### DESTINAZIONE D'USO

Prodotto finito ideale per la realizzazione di impasti molto elastici per pane tipo "arabo". Permette la realizzazione di una focaccia con la tipica bolla centrale, poco cotta e di colore chiaro.

### MICOTOSSINE

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Aflatossine B1         | ≤ 2 ppb   |
| Aflatossine tot.       | ≤ 4 ppb   |
| Ocratossina A          | ≤ 3 ppb   |
| Zearalenone            | ≤ 75 ppb  |
| DON (Deossinivalenolo) | ≤ 750 ppb |

### VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Carica Batterica Totale  | ≤ 100.000 ufc/g |
| Muffe                    | ≤ 1000 ufc/g    |
| Lieviti                  | ≤ 1000 ufc/g    |
| Escherichia Coli         | ≤ 10 ufc/g      |
| Stafilococchi Aurei max. | 10 ufc/g        |
| Coliformi totali         | ≤ 1000 ufc/g    |
| Salmonelle               | assenti/25g     |

### CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

### CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

### TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| ENERGIA                    | 1443 KJ - 345 Kcal |
| GRASSI                     | 1.4                |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 0.1                |
| CARBOIDRATI                | 70.6               |
| DI CUI ZUCCHERI            | 1.0                |
| PROTEINE                   | 13.3               |
| SALE                       | 0.0                |
| FIBRE                      | 0.3                |