

INFIBRA MAIS

SEMILAVORATO COMPLETO PER PANE AL MAIS E SEMI DI GIRASOLE

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0"*, estruso di mais (può contenere **frutta a guscio**), semi di girasole, farina di **lupini**, olio di semi di girasole in polvere (contiene proteine del **latte**), glutine vitale di **frumento**, colorante: estratto vegetale di zafferanone (*carthamus tinctorius*), germe di **grano** tenero tostato, enzimi**.

MODALITA' D'IMPIEGO

Semilavorato in polvere per panificazione e prodotti da forno, per uso professionale. Dosaggio 100%

*la farina è stata trattata con acido L-ascorbico che ha funzione tecnologica, non rimane traccia una volta cotto il prodotto.

**tra cui, lipasi, enzimi utilizzati in sostituzione a E471 e E472, che se a contatto con alte quantità di grassi ricchi di acidi grassi saturi possono determinare la liberazione di composti che emanano odori sgradevoli

CARATTERISTICHE IGIENICO- MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 500.000 ufc/g
Coliformi totali	<1000 ufc/g
Muffe	<2500 ufc/g
Lieviti	<2500 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Residui di pesticidi	Entro i limiti di legge, secondo il reg. (CE) 396/2005 e D.M 27/08/2004 e successivi aggiornamenti e modifiche e integrazioni
Micotossine	conformi a reg. n. 2023/915 e successivi aggiornamenti, modifiche ed integrazioni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE E CHIMICO- FISICHE

Aspetto	Farina mista a semi di girasole e piccole sfere (intere e frammentate) di mais estruso, assenza di corpi estranei
Colore	Chiaro- giallo
Odore	Caratteristico, assenza odori di muffa, rancido o di altra natura
Umidità	< 15.5 %

ALLERGENI

Presenza nel prodotto:	Cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, segale, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), lupini e prodotti a base di lupini.
Presenza nel sito produttivo	Cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, segale, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, lupini e prodotti a base di lupini.
Possibile presenza per contaminazione crociata	uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci Pecani, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Senape e prodotti a base di senape

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta PE HD
Peso netto	kg 10
Etichettatura	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011; DL.27.01.92 n°109 e successive modificazioni
Numero di lotto	In etichetta con indicazioni di gg/mese/anno
Condizioni di stoccaggio	Luogo asciutto massimo 27 °C, non esporre a luce e fonti di calore. Richiudere la confezione dopo l'uso
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1539 kJ /367kcal
Grassi	5.2 g
Di cui acidi grassi saturi	0.7 g
Carboidrati	70 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2.6 g

Proteine	13. g
Sale	0 g