Scheda Tecnica

INFIBRA RISO NERO

SEMILAVORATO COMPLETO PER PANE CON FARINA DI RISO NERO

INGREDIENTI Farina di **grano** tenero tipo “0”*, farina di riso nero, glutine vitale di **frumento**, crusca di **frumento**, pasta acida di **frumento**, destrosio, germe di **grano** 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	<6000 ufc/g
Muffe	<1000 ufc/g
Lieviti	<1000 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 ORGANOLETTICHE E CHIMICO- FISICHE	
Aspetto	Farina
Colore	Grigio chiaro
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
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, l**atte** 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 , l**atte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), Senape e prodotti a base di senape, semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo, **lupini** e prodotti a base di lupini.
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	1450 kJ / 349kcal
Grassi	1.6 g
Di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	75 g
Di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	4.4 g
Proteine	11 g
Sale	0 g