



SCHEDA TECNICA

MOLINO NALDONI s.r.l.
Via Pana, 156
48018 Faenza (RA) - Italy

MIX PINSA ROMANA

INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo 00, farina di soia, farina di riso, pasta acida di frumento essiccata, aromi.
Allergeni: contiene **glutine, soia**, può contenere tracce di **senape**.

CARATTERISTICHE GENERALI

Semilavorato per la produzione di pinsa romana.

Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO

Prodotto consigliato e specifico per la pinsa romana. Dose di impiego 100%

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	15.5	Max
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	
RIFERIMENTI NORMATIVI		VALORI NUTRIZIONALI medi/100g	
Ogm: il prodotto non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003. HACCP: in ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti. Contaminanti: in ottemperanza al Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int. Pesticidi: in ottemperanza al Reg. UE n. 396/2005 e succ. mod. e int. Nano-materiali: il prodotto ne è esente in base al Reg. UE 1169/2011 e succ. aggiornamenti. Radiazioni ionizzanti: il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1992/2 e 1993/3 e succ. mod. e int.		Energia	1453 KJ 343 Kcal
		Grassi	1.38 g
		Di cui acidi grassi saturi	0.16 g
		Carboidrati	67 g
		Di cui zuccheri	2.85 g
		Fibre	3,40 g
		Proteine	14 g
		Sale	0,01 g
		SHELF LIFE	
		Il mix si conserva per 12 mesi dalla data di produzione. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto. Si consiglia di non esporre il prodotto direttamente alla luce del sole. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'impiego.	

IMBALLAGGIO

Il prodotto è confezionato in sacchi da 25 Kg triplo strato (carta + HD + carta).

Europallet da 1.000 Kg.

Codice EAN 8033011591115.

F. Morelli