



# STANDARD PRODOTTO FINITO

STD-PF **99004**Rev. **04**

Verifica (CQ)

Approvazione (FAR)

Data **01/07/2024**

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

<b>1a DENOMINAZIONE</b>	<b>LIEVITO MADRE - PASTA MADRE CON LIEVITO ESSICCATO</b>
<b>1b - INGREDIENTI</b>	Lievito madre 73% (farina essiccata di <b>grano</b> tenero, pasta essiccata di lievito madre di germe di <b>grano</b> 10%), glutine vitale di <b>frumento</b> , lievito di birra secco 10%.
<b>1c - DESCRIZIONE</b>	SEMILAVORATO IN POLVERE PER PANIFICAZIONE E PRODOTTI DA FORNO PREPARATO A BASE DI PASTA MADRE ESSICCATA E LIEVITO DI BIRRA SECCO

## 2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
99004	Canister da 200 g Cartone da 9 pezzi	12 MESI	Conservare in ambiente areato e asciutto Non esporre a luce e fonti di calore. Una volta aperta la confezione si consiglia di conservare in frigorifero. Lotto; Da consumarsi preferibilmente entro: vedi fondo confezione

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1604/383	kJ/kcal
Grassi	3,1	g
di cui saturi	0,7	g
Carboidrati	68,7	g
di cui zuccheri	0,9	g
Fibre	2,4	g
Proteine	18,8	g
Sale	0,1	g

## 4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
UMIDITA'	< 15,5	% sul peso

<u>Dosaggio consigliato</u>
10% sul peso della farina

## 5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
AFLATOSSINA B1	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
OCRATOSSINA A	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
ZEARALENONE	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
CADMIO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	


## 6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (30°)	500.000 max	U.f.C. in g
COLIFORMI Spp.	2.000 max	U.f.C. in g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	< 2.500 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	≈ 10*9	U.f.C. in 1g

## 7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE <b>GLUTINE</b> . Può contenere tracce di <b>UOVA, SOIA, SENAPE, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), SESAMO E LUPINI</b>
OGM	PRODOTTO CON INGREDIENTI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	<b>STANDARD FINISHED PRODUCT</b>		STD-PF <b>99004</b>
	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Rev. <b>04</b>
This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)			Date <b>01/07/2024</b>

<b>1a - NAME</b>	<b>DRY SOURDOUGH - DRY SOURDOUGH WITH DRY YEAST</b>
<b>1b - INGREDIENT</b>	Dry sourdough 73% (soft <b>wheat</b> flour, dry <b>wheat</b> germ sourdough 10%), vital <b>wheat</b> gluten, dry yeast 10%
<b>1c - DESCRIPTION</b>	SEMI-FINISHED POWDER FOR BAKERY AND BAKERY PRODUCTS PREPARATION BASED ON DRIED SOURDOUGH AND DRY BREWER'S YEAST

## 2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
99004	200g canister Box with 9 canister	12 months	Keep in a cool dry place Do not expose to light and heat sources. After opening store closed at refrigerated temperature.  Use by ..., Lot n° see bottom of the pack

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1604/383	kJ/kcal
Fat	3,1	g
of which saturated	0,7	g
Carbohydrates	68,7	g
of which sugars	0,9	g
Dietary fibre	2,4	g
Protein	18,8	g
Salt	0,1	g

## 4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOISTURE	< 15,5	% on d.m.

<u>Recommended dosage</u>
10% on the weight of the flour

## 5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	Reg. EC 2023/915 and amendments	
AFLATOXIN B1	Reg. EC 2023/915 and amendments	
OCRATOXIN A	Reg. EC 2023/915 and amendments	
ZEARALENON	Reg. EC 2023/915 and amendments	

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	Reg. EC 2023/915 and amendments	
CADMIUM	Reg. EC 2023/915 and amendments	
LEAD	Reg. EC 2023/915 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. EC 396/05 and amendments	

## 6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (30°)	500.000 max	U.f.C. in 1g
COLIFORMS	2.000 max	U.f.C. in 25g
EXTRAN. BODIES	Absent	on 50 g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOULD	< 2.500 max	U.f.C. in 1g
YEAST	≈ 10*9	U.f.C. in 1g

## 7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS <b>GLUTEN</b> NATURALLY PRESENT IN WHEAT. May contain traces of <b>eggs, soy, mustard, milk (lactose included), sesame seeds and lupin</b>
GMO	Produced using ingredients NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments