

	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF <b>99013-99014</b>
	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)	Rev. <b>05</b> Data <b>01/07/2024</b>
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>PREPARATO PER PANE E PIZZA SENZA GLUTINE</b>
<b>1b - INGREDIENTI</b>	Amido di mais, Fecola di patata, Addensante: HPMC (E464), Fibre vegetali (patata, Psyllium), Amido di tapioca, Farina di riso, Aromi naturali, Inulina, Saccarosio, Farina integrale di semi di lino, Farina di miglio, Farina di miglio bruno integrale, Sale, Fibra di psyllium, Farina di mais fermentata, Lievito. Coadiuvante tecnologico: preparazione enzimatica.
<b>1c - DESCRIZIONE</b>	Semilavorato alimentare senza glutine per pane, pizza e focaccia pronto all'uso
<b>1d - MODALITÀ D'USO</b>	Metodo diretto: Per 1000 g di preparato aggiungere 10 g sale fino, 10 g miele, 1000 g acqua, da 10 a 35 g di lievito fresco, 20 g olio extravergine d'oliva. Aggiungere a piacere altri ingredienti caratterizzanti.

## 2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
99013	Sacco carta 5 kg	12 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto
99014	Sacco carta 15 kg		Tmax=20°C , H2Orel. max=45%
			Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1453/343	kJ/kcal
Grassi	0,5	g
di cui saturi	0,1	g
Carboidrati	76,7	g
di cui zuccheri	2,7	g
Fibre	11,0	g
Proteine	2,5	g
Sale	1,94	g

## 4 - CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>
GUSTO	Di Pane
COLORE	Beige

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>
ASPETTO	Polvere scorrevole
SOSTANZE ESTRANEE	Assenti

## 5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MICOTOSSINE	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
METALLI PESANTI	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
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
MUFFE	2.000 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	2.000 max	U.f.C. in 1g
E.COLI	<10	U.f.C. in g
COLIFORMI TOTALI	<100	U.f.C. in g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
STAFILOCOCCI (patogeni)	<10	U.f.C. in g
B.CEREUS	<100	U.f.C. in g
L. MONOCYTOGENES	Assente	U.f.C. in 25g
FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

## 7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

ALLERGENI	Assenti (secondo Annex II Reg. UE 1169/2011)
OGM	Assenti (Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con Reg. 1829/2003 e 1830/2003).
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	<b>STANDARD FINISHED PRODUCT</b>		STD-PF <b>99013-99014</b>
	Verification (CQ)	Approval (SEM)	Rev. <b>05</b> Date <b>01/07/2024</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)			

<b>1a - NAME</b>	<b>MIX FOR GLUTEN FREE BREAD AND PIZZA</b>
<b>1b - INGREDIENT</b>	Corn starch, Potato starch, Thickener: HPMC (E464), Vegetable fibers (potato, Psyllium), Tapioca starch, Rice flour, Natural flavorings, Inulin, Sucrose, Wholemeal flaxseed flour, Millet flour, Wholemeal brown millet flour, Salt, Psyllum fiber, Fermented corn flour, Yeast. Technological adjuvant: enzymatic preparation.
<b>1c - DESCRIPTION</b>	Gluten free semifinished product for bread and pizza ready to use
<b>1d - METHOD OF USE</b>	Direct method: For 1000 g mix add 10 g fine salt, 10 g honey, 1000 g water, 10 to 35 g fresh yeast, 20 g extra-virgin olive oil. Add other ingredients to taste.

## 2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
99013	Paper bag 5kg	12 months	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45%  Use by ..., Lot n°
99014	Paper bag 15kg		

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1453/343	kJ/kcal
Fat	0,5	g
of which saturated	0,1	g
Carbohydrates	76,7	g
of which sugars	2,7	g
Dietary fibre	11,0	g
Protein	2,5	g
Salt	1,94	g

## 4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>
TASTE	Of Bread
COLOR	BEIGE

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>
ASPECT	Free flowing powder
FOREIGN SUBSTANCES	Absent

## 5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MICOTOXIN	Reg. CE 2023/915 and amendments	
HEAVY METALS	Reg. CE 2023/915 and amendments	
PESTICIDES REDISUAL	Reg. CE 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
SALMONELLA SPP.	ABSENT	U.f.C. in 25g
MOULDS	2.000 max	U.f.C. in 1g
YEAST	2.000 max	U.f.C. in 1g
E.COLI	<10	U.f.C. in g
COLIFORM	<100	U.f.C. in g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
STAPHYLOCOCCUS (Pathogens)	<10	U.f.C. in g
B.CEREUS	<100	U.f.C. in g
L. MONOCYTOGENES	ABSENT	U.f.C. in 25g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Mouse Hair	Absent	in 50g

## 7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	ABSENT (according to Annex II EU Reg. 1169/2011)
GMO	ABSENT (The product does not contain ingredients consisting of or derived from GMOs subject to labeling in accordance with Reg. 1829/2003 and 1830/2003).
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments