



Emessa da RCQ il 07.02.2023

Denominazione commerciale del prodotto	Semilavorato per aromi naturali grana "3000" - Sacco carta da 25 Kg	
Tipologia	Sacco carta da 25 kg	
Codifica sistema amministrativo	ART. 43AN	
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, curcuma, paprica, lievito di birra	
Origine ingrediente primario:	Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE Paese di molitura della farina: ITALIA Paese di origine della farina: ITALIA	
Allergeni dichiarati:	Glutine	
Allergeni potenzialmente presenti	Può contenere tracce di SOIA e SENAPE per cross contaminazione nelle farine	
OGM	Si dichiara che nel prodotto non sono presenti e non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati	
Trattamento ionizzanti:	nessuno	
Parametri chimico-fisici e microbiologici garantiti sul prodotto finito	<i>Carica microbica mesofila aerobia</i>	<i>Max 5x10⁶ UFC/g</i>
	<i>Muffe e lieviti</i>	<i>Max 10⁴ UFC/g</i>
	<i>Bacillus Cereus</i>	<i>Max 100 UFC/g</i>
	<i>Umidità</i>	<i>10%</i>
	<i>Acrillamide</i>	<i><350 µg/Kg</i>
	<i>Filth test</i>	<i>25 frammenti di insetto su 50 g di prodotto Assenza di peli di roditore o frammenti</i>
	<i>Residui di antiparassitari fumiganti metalli pesanti e micotossine</i>	<i>Limiti normati nel rispetto del Reg. 1881/2006 e successive modifiche, e del Reg. 396 e successive modifiche</i>
Parametri organolettici	Colore giallo aranciato, odore e sapore tipici del cereale sfornato consistenza granulare assenza di sapori e odori estranei e assenza di prodotto agglomerato o brunito.	
Uso previsto	Per panature e gratinature di carne, pesce e verdure	
Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva setacciatura di pane appositamente prodotto precedentemente essiccato. Il prodotto di colore giallo/ arancio si presenta al gusto leggermente salato ed è caratterizzato dalla totale assenza di sapori acidi, amari, rancidi, o comunque estranei al normale gusto del pane appena sfornato e grattugiato. Granulometria come da indicazione sotto riportata: <div style="text-align: center;"> > 2500 micron 8% +/- 4% 2500 - 1100 micron 50% +/- 4% 1100 - 700 micron 20% +/- 4% 700 - 250 micron 15% +/- 4% < 250 micron 7% +/- 4% </div>	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.	
TMC	12 mesi dalla data di produzione	
Confezionamento	Sacco con valvola H.750mm x L.500mm, in carta doppio kraft di colore avana, idoneo al contatto con alimenti.	
Pallettizzazione	30 sacchi su pallet EPAL 80x120 per un totale di 750	



	Kg. per pallet, o quantità inferiori secondo esigenze del cliente
--	---

I dati forniti sono estratti, in accordo con lo stabilimento di produzione, dai documenti custoditi a disposizione per i casi previsti delle vigenti norme