

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET
PREPARATO SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE MIX FLOUR

PREPARATO PER PIZZA - MIX FLOUR FOR PIZZA

INGREDIENTI/INGREDIENTS	
Amido di mais, amido di tapioca, farina di riso, zucchero, emulsionante. Emulsionante: idrossipropilmetilcellulosa (E464), sale.	
Corn starch, tapioca starch, rice starch, sugar. Emulsifier: hydroxypropyl methyl cellulose (E464), salt.	
SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO. Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n° 209 (con aggiornamento DM della salute 27 febbraio 2008), D. P. R. 30 novembre 1998n°502, Reg CE n° 852/2004, Reg CE n° 882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D. L. 23 giugno 2003 n° 181, Reg CE n° 41 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: Reg CE n° 1169/2011	
CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità/ Moisture	14,50 (+/-1)%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	100000 Ufc/g
Bacillus cereus	100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente / Absent
Coliformi totali / Total coliforms	500 Ufc/g
Salmonella	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Contiene glutine < 20 ppm Contains gluten < 20 ppm
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1440 KJ/ 339 Kcal
Grassi / Fat	0,3 g
Di cui saturi / of which saturated	0,06 g
Carboidrati / Carbohydrates	81,6 g
Di cui zuccheri / of which sugars	6,4 g
Fibre / Fibers	3,1 g
Proteine / Proteins	1,0 g
Sale / Salt	0,61 g
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION	CONFEZIONAMENTO / PACKAGING
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Store in a cool and dry place, away from heat sources	Confezionato in ATM/Packed in ATM 0,5 kg
Scadenza / Shelf-life: 12 mesi / 12 months	
Codice EAN / EAN code: 8008458057005	Unità 500gr - cartone 6 x 500gr cartoni per strato 15 - 10 strati Unit 500gr - carton box 6 x 500gr box per layer 15 - 10 layers