



## SCHEDA TECNICA

Mix tipo: **MIX PALA E PINSA**

Ottenuta da materie prime di provenienza UE/NON UE

<u>Ingredienti:</u> Farina di grano tenero tipo 0, farina di riso, pasta acida di frumento, destrine, lecitina di girasole, lievito disattivato.		<u>Dati chimici:</u>  Umidità: 15% Max	
<u>Dati Filth Test:</u>  n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		<u>Analisi batteriologica:</u>  Carica microbica totale UFC/g < 100.000 Coliformi totali U.F.C./g < 1.000 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe U.F.C./g: < 1.000 Lieviti U.F.C./g: < 1.000	
<u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 <sup>(23)</sup>  <u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		<u>Pesticidi:</u>  Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ  <u>Valori Nutrizionali medi per 100 g</u>  Energia (Kj/Kcal) 1.466/346 Grassi 1,7 g di cui acidi grassi saturi 0,4 g Carboidrati 65 g di cui Zuccheri 1,6 g Fibre 2,8 g Proteine 16 g Sale 0 g	
Lotto:	Identificato dalla data di scadenza sull'imballo		
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione		
Allergeni:	Glutine ( può contenere soia, latte, uova, sesamo e senape)		
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.		
Uso designato:	Prodotto per Panificazione		
Confezione:	Sacco Carta Kg. 10		
Etichetta ambientale:	Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE).		

12 giugno 2023

Firma Responsabile: .....