



# PIANO HACCP

Mix panificazione:

**PIZZA SELF**  
**kg 12,5**

**PP019**

Revisione del:  
14-06-2019

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di **frumento**, acqua, lievito), Farina di patate, Amido di **frumento**, Zucchero, Farina di cereali maltati (**frumento**), Farina di **soia**, Fruttosio, Olio di oliva, Enzimi

- CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	INT.	%	<b>12,0</b>	max
Ceneri	INT.	%	<b>0,4</b>	max

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	<b>100.000</b>	max
Lieviti e muffe	AFNOR	ufc/g	<b>1.000</b>	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	<b>100</b>	max
Coliformi fecali	AFNOR	ufc/g	<b>Assenti</b>	

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia		Grassi	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui Zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	<b>4,4 g</b>	<i>0,9 g</i>	<b>72,4 g</b>	<i>14,2 g</i>	<b>8,9 g</b>	<b>2,8 g</b>	<b>0 g</b>
<b>1549</b>	<b>370</b>							

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene mais e/o suoi derivati. Contiene soia e/o derivati, garantiti non OGM lungo la filiera e/o con analisi PCR negativo. Ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.

**Lotto:** Le prime due cifre indicano l'anno di produzione: 16. Le successive cinque cifre indicano il numero del lotto (16/00001) che viene riportato in fattura. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (16/00001-3) non inserito in fattura: solo uso interno.



# PIANO HACCP

**Mix panificazione:**

**PIZZA SELF  
kg 12,5**

**PP019**

Revisione del:  
14-06-2019

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Coadiuvante in polvere per la produzione di pizze e focacce.

Descrizione: Polvere scorrevole color nocciola. Dose d'impiego: 10% sul peso della farina.

- CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta kraft da 12,5 kg peso netto.

- STOCCAGGIO

Magazzino a temperatura non superiore a 20°C.

TRASPORTO

Normali automezzi puliti.

- SHELF LIFE

9 mesi dalla data di produzione nel sacco sigillato e correttamente conservato.

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non respirare le polveri.

- DESTINATARI

Prodotto professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le persone in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Vedi scheda tecnica e modalità d'uso sul sacco.

- CODIFICA INTRACOM: **19012000**



# PIANO HACCP

**Mix panificazione:**

**PIZZA SELF  
kg 12,5**

**PP019**

Revisione del:  
14-06-2019

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

	<b>Allergene</b>	<b>(*)</b>
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	<b>1</b>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>0</b>
3	Uova e prodotti a base di uova	<b>2</b>
4	Pesce e prodotti a base di pesce	<b>0</b>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>0</b>
6	Soia e prodotti a base di soia	<b>1</b>
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>2</b>
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	<b>2</b>
9	Sedano e prodotti a base di sedano	<b>0</b>
10	Senape e prodotti a base di senape	<b>0</b>
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<b>2</b>
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	<b>0</b>
13	Lupini e prodotti a base di lupini	<b>0</b>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>0</b>

- (\*) 0 Non contiene.  
1 Contiene.  
2 Può contenere tracce di.

- PROVENIENZA GEOGRAFICA

Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di <b>frumento</b> , acqua, lievito)	Europa
Farina di patate	Germania
Amido di <b>frumento</b>	Europa
Zucchero	Italia, Germania, Polonia, Francia, Croazia, Serbia, Swaziland, Mozambico, Zimbabwe
Farina di cereali maltati ( <b>frumento</b> )	Italia
Farina di <b>soia</b>	Austria
Fruttosio	Turchia
Olio di oliva	Italia, Spagna
Enzimi	Danimarca

**La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.**

## **Guerra S.p.A.**

Via di Valle Caia, 39 – 00071 Pomezia (Roma)  
Tel 0039 06 91984607 - Fax 0039 06 91984526  
P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581  
www.guerra.it - info@guerra.it