



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.	%	12,0	max
Ceneri	INT.	%	0,4	max

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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	4,4 g	<i>0,9 g</i>	72,4 g	<i>14,2 g</i>	8,9 g	2,8 g	0 g
1549	370							

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)

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

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

- PROVENIENZA GEOGRAFICA

Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di frumento , acqua, lievito)	Europa
Farina di patate	Germania
Amido di frumento	Europa
Zucchero	Italia, Germania, Polonia, Francia, Croazia, Serbia, Swaziland, Mozambico, Zimbabwe
Farina di cereali maltati (frumento)	Italia
Farina di soia	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