



PIANO HACCP

Coadiuvante:

**JOLLYTURBO
kg 15**

PJ024

Revisione del:
12-06-2019

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Farina di **grano** tenero, Farina di cereali maltati (**frumento**), Agente di trattamento della farina: E300, Enzimi

- CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	INT.	%	15,0 max
Residui di pesticidi	Reg. CE/839/2008		Nei limiti di legge
Metalli pesanti e micotossine	Reg. CE/1881/2006		Nei limiti di legge

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	100.000 max
Lieviti e muffe	AFNOR	ufc/g	5.000 max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100 max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	Assente
S. Aureo	AFNOR	ufc/25g	Assente

La carica batterica è riferita al prodotto in polvere nel sacco originale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia		Grassi	<i>di cui saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	1,2	<i>0</i>	68,3	<i>2,4</i>	10,0	5,9	0
1405	336							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene mais, soia e/o loro derivati. 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.



Coadiuvante:

**JOLLYTURBO
kg 15**

PJ024

Revisione del:
12-06-2019

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Coadiuvante in polvere per panificazione.

Descrizione: Polvere scorrevole di colore nocciola.

- CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta multistrato da 15 kg peso netto.

- STOCCAGGIO

Magazzino asciutto a temperatura non superiore ai 20°C.

- TRASPORTO

Normali automezzi puliti.

- SHELF LIFE

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

- ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare all'asciutto a temperatura non superiore ai 20°C. Modalità d'uso sull'etichetta.

- 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.

- CODIFICA INTRACOM: **19012000**



PIANO HACCP

Coadiuvante:	JOLLYTURBO kg 15	PJ024	Revisione del: 12-06-2019	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	2
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	0
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

Farina di grano tenero	Italia
Farina di cereali maltati (frumento)	Italia
Agente di trattamento della farina: E300	Cina
Enzimi	Italia

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