



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



COADIUVANTE PER PANIFICAZIONE

ACTIV WINNER è un coadiuvante in polvere naturale a base enzimatica, multiuso per ogni tipo di lavorazione. È adatto produzione di tutti i tipi di pane.

ACTIV WINNER permette di ottenere:

- una buona lievitazione;
- una regolare struttura alveolare;
- nessun retrogusto;
- aspetto dorato e appetitoso.

DOSAGGIO: 0,5-1% riferito al peso della farina.

UTILIZZO: Aggiungere alla farina e lavorare come d'abitudine.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1013
Revisione scheda	06.1
Codice etichetta	E1013C

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di cereali maltati , agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politene da 25 Kg.
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Neutro.
Colore	Bianco
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1413 Kj (337 Kcal)
Grassi	1,0
- di cui acidi grassi saturi	0,2
Carboidrati	67,2
- di cui zuccheri	0,9
Fibre	3,5
Proteine	12,2
Sale	0,28

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

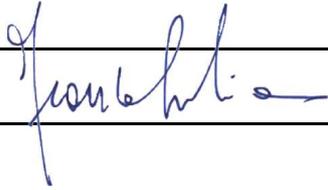
ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	—	X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	—	X
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 28.02.2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---