



<b>Codice prodotto</b>	<b>E43M05</b>		
<b>Marchio</b>	<b>SPADONI</b>		
<b>Denominazione Commerciale</b>	PIZZA AI CEREALI MULTIFIBRA		
<b>Denominazione legale o di Vendita</b>	MISCELA PROFESSIONALE		
<b>Descrizione prodotto</b>	Miscela professionale per pizza ai cereali multifibra		
<b>Formato</b>	confezione singola	<b>Peso confezione</b>	5kg
<b>Claims</b>			
<b>Origine</b>	UE/NON UE		
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto destinato alla vendita diretta.		
<b>Ingredienti</b>	Cereali 97,2% (Farina di GRANO tenero tipo "1", Crusca tostata di GRANO tenero, Crusca tostata di AVENA, Crusca tostata di SOIA, Farina di fiocchi di SEGALE integrale, Farina di fiocchi di AVENA integrale), Farina tostata di SOIA, Emulsionanti: Lecitina di SOIA.		
<b>Allergeni</b>	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011 Contiene: <b>GLUTINE (GRANO, AVENA,SEGALE) E SOIA</b> Può contenere: <b>LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO E LUPINI</b>		
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	Colore: bianco crema, omogeneo con presenza di particelle cruscali. Odore:gradevole e tipico. Sapore: leggermente amarognolo. Polvere: leggermente granulare ed eterogenea grazie alla netta presenza di crusca in scaglie.		
<b>Proprietà Microbiologiche</b> Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Carica batterica totale ufc/g	<500.000	
	Coliformi totali	<500	
	Salmonella	assente/25g	
	Lieviti ufc/g	<5000	
	Muffe ufc/g	<5000	
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	<b>Valore</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Valore</b>
	Energia kJ	1457	Energia kcal
	Grassi g	1,9	Ac. grassi saturi g
	Carboidrati g	65	Zuccheri g
	Fibre g	5	Proteine g
	Sale g	0,03	15
<b>Proprietà chimico-fisiche</b>	FN 250-450sec, umidità max 15,5%; pH 5,8-6,4; granulometria= residuo 1270µm 0-5%, residuo 1010µm 0-5%, residuo 152µm 0-25%, fondo 0-90%. stabilità al farinografo 120-250mm		
	Scadenza/TMC	15 mesi	
<b>Stoccaggio e Conservazione</b>	Conservazione	Conservare il luogo fresco e asciutto (T° inferiore a 25° e umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici. Per evitare fenomeni di ammuffimento togliere, prima dello stoccaggio, il film estensibile che avvolge i bancali. Prodotto soggetto a calo peso.	
	Formato Lotto/ TMC Etichetta	Lotto: Numero sequenziale a 6 cifre. TMC:gg/mm/aaaa	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	In questa miscela sono esaltate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle fibre di vari cereali nobili. è consigliata per pizze dall'aspetto integrale, croccante e leggero.		



PIZZA AI CEREALI MULTIFIBRA

Rev.

10

07/01/2026

<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato in sacchetto di carta kraft.	Peso netto confezione g	5000
		Altezza cm	26
		Larghezza cm	19
		Spessore cm	13
		Numero Pezzi per confezione	1
		Peso imballo (tara) g	35
		Codice riciclo	PAP22
<b>Pallettizzazione</b>	Cartone/Sacco	GTIN	48002213005001
		LUXLAXHA mm	190x130x260
	Pallet	Tipo pallet	EPAL
		N° CT/Strato x n strati	18x9
		CT / SacchiTotali	162
		N° Conf / plt	162
		Peso Netto Pallet g	810000
	Altezza Pallet cm	132	
<b>Dichiarazione Conformità contaminanti</b>	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine e metalli pesanti (Reg. UE 2023/915 e s.m.i.) e di residui di antiparassitari (Reg. CE 396/2005 s.m.i.). FILTH TEST: <25/50g.		
<b>Non-OGM</b>	Il prodotto non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.		
<b>MOCA</b>	Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 2023/2006 e s.m.i., Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i., direttiva europea 94/62/CE; DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.; Regolamento UE 10/2011 e s.m.i		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Bevano,7- Castiglione di Ravenna (RA)- Italy		

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravegnana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia  
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 http://www.molinospadoni.it E-mail: info@molinospadoni.it