



Codice prodotto	E78M05			
Marchio	MOLINO SPADONI			
Denominazione Commerciale	PREPARATO PER PIZZA NERA AI 7 CEREALI			
Denominazione legale o di Vendita	MISCELA PROFESSIONALE			
Descrizione prodotto	Miscela professionale per pizza nera ai 7 cereali			
Formato	confezione singola	Peso confezione	5kg	
Claims	-			
Origine	UE/NON UE			
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla vendita			
Ingredienti	Cereali 96% (farina di GRANO tenero tipo 1, farina di SEGALE, farina di GRANO FARRO, farina di ORZO, farina di fiocchi di AVENA integrale, farina di mais, farina di riso), semi di SESAMO, semi di girasole, zucchero di canna, enzimi.			
Allergeni	<p>In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011</p> <p>Contiene: GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA) e SEMI DI SESAMO</p> <p>Può contenere: SOIA, LATTE, SENAPE, LUPINI</p>			
Caratteristiche merceologiche	Colore: grigio/marrone con puntatura omogenea. Odore: gradevole, tipico. Sapore: leggermente amarognolo. Aspetto: miscela granulare, eterogenea grazie alla presenza dei semi.			
Proprietà Microbiologiche	Carica batterica totale ufc/g	<500.000		
Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Coliformi totali	<500		
	Salmonella	assente/25g		
	Lieviti ufc/g	<5000		
	Muffe ufc/g	<5000		
Dichiarazione Nutrizionale	Valore	Per 100g	Valore	
(Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Energia kJ	1497	Energia kcal	354
	Grassi g	3,3	Ac. grassi saturi g	0,6
	Carboidrati g	65	Zuccheri g	2,2
	Fibre g	5	Proteine g	14
	Sale g	0,01		
Proprietà chimico-fisiche	FN= >220 sec; umidità max 15,5%; pH 5.60-6.20; granulometria: residuo 1250µ 1-7%, residuo 1010µ 0-1%, residuo 547µ 0-1%; residuo 253µ 0-3%; residuo 152µ 0-40%; fondo 40-90%			
	Scadenza/TMC	15 mesi		
Stoccaggio e Conservazione	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		
Istruzioni per l'uso	Prodotto pensato per il mondo delle pizzerie che si caratterizza per il gusto particolare dato dall'abbinamento di 7 diverse tipologie di cereali. la miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e "rustico" mentre i semi creano un'esplosione di gusti naturali e genuini. Da consumarsi previa cottura.			





Imballo primario	Prodotto confezionato in sacchetto di carta.	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
Pallettizzazione	Cartone/Sacco	GTIN	48002213007388
		LUxLxHA 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	
Dichiarazione Conformità contaminanti	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.		
Non-OGM	Il prodotto non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.		
MOCA	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		
Stabilimento di produzione	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