



Codice prodotto	E87M05		
Marchio	MOLINO SPADONI GRAN MUGNAIO		
Denominazione Commerciale	MISCELA PROFESSIONALE PER FRITTURA		
Denominazione legale o di Vendita	MISCELA PROFESSIONALE		
Descrizione prodotto	Miscela creata per facilitare l'aderenza della farina al prodotto da infarinare ottenendo una copertura omogenea e leggera. Adatta sia alla frittura in padella che in friggitrice. Sia per infarinare che per pastellare.		
Formato	confezione singola	Peso confezione	5kg
Claims			
Origine	UE/ NON UE		
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla vendita diretta.		
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "00", Fecola di patate, Amido di mais, Sale.		
Allergeni	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011 Contiene: GLUTINE (Grano) Può contenere: SOIA, LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINI		
Caratteristiche merceologiche	Colore: bianco. Odore: gradevole. Sapore: leggermente salato. Aspetto: polvere granulare omogenea.		
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Carica batterica totale ufc/g	<100.000	
	Coliformi totali	<500	
	Salmonella	assente/25g	
	Lieviti ufc/g	<2000	
	Muffe ufc/g	<2000	
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Valore	Per 100g	Valore Per 100g
	Energia kJ	1416	Energia kcal 333
	Grassi g	0,7	Ac. grassi saturi g 0,2
	Carboidrati g	74	Zuccheri g 1,2
	Fibre g	2	Proteine g 7
	Sale g	1,50	
Proprietà chimico-fisiche	umidità max 15,5%; pH 5,8-6,4, glutine: 6-8% s.s;		
	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	La MISCELA PROFESSIONALE PER FRITTURA è stata creata per facilitare l'aderenza della "farina" al prodotto da infarinare, formando una ricopertura omogenea, leggera che si può friggere sia in padella che in friggitrice. Ideale sia per infarinare sia per pastellare.		





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	PAP23
		EAN 13	8002213014692
Pallettizzazione	Cartone/Sacco	GTIN	48002213014690
		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 Cocolia (RAVENNA) Italia
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: info@molinospadoni.it