



Codice prodotto	E27M05		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	PIZZA SOIA		
Denominazione legale o di Vendita	MISCELA PROFESSIONALE		
Descrizione prodotto	Miscela professionale pizza soia		
Formato	confezione singola	Peso confezione	5kg
Claims	-		
Origine	UE/NON UE		
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla vendita		
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 00, Semola di GRANO duro, SOIA 7% (farina e semola di soia).		
Allergeni	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011 Contiene: GLUTINE (GRANO)E SOIA Può contenere: LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINI		
Caratteristiche merceologiche	Colore: bianco dorato. Odore: gradevole e tostato. Sapore: leggermente dolce. Aspetto: Miscela granulare ed eterogenea.		
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Carica batterica totale ufc/g	<500000	
	Coliformi totali	<500	
	Salmonella	assente/25g	
	Lieviti ufc/g	<5000	
	Muffe ufc/g	<5000	
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Valore	Per 100g	Valore Per 100g
	Energia kJ	1482	Energia kcal 350
	Grassi g	2,7	Ac. grassi saturi g 0,5
	Carboidrati g	64	Zuccheri g 1,3
	Fibre g	3	Proteine g 16
	Sale g	0,01	
Proprietà chimico-fisiche	FN >300 sec; umidità max 15,5%; pH 5.80-6.40; granulometria:residuo 1010µ 0-1%, 547µ 0-3%; residuo 253µ 5-10%; residuo 152µ 5-35%; fondo 55-85%;		
	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	L'inserimento della soia apporta notevoli miglioramenti: aumenta la quantità di acqua assorbita, incrementa il volume del prodotto finito, rende più plastico l'impasto facilitando le operazioni meccaniche, favorisce l'azione emulsionante dei liquidi per la presenza naturale nella soia di lecitina. Inoltre dona alla pizza un sapore caratteristico. 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	58002213005225
		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 e DM del 27/08/2004.). 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