



<b>Codice prodotto</b>	<b>E86M05</b>		
<b>Marchio</b>	<b>SPADONI</b>		
<b>Denominazione Commerciale</b>	MISCELA PROFESSIONALE PER TEMPURA		
<b>Denominazione legale o di Vendita</b>	MISCELA PROFESSIONALE		
<b>Descrizione prodotto</b>	Miscela professionale per tempura creata per preparare "la tempura" per friggere pesce, carne e verdure. Ideale per infarinare e per pastellare.		
<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>	Farina di GRANO tenero tipo "00", farina di riso, sale, agenti lievianti (Bicarbonato di sodio, Glucono delta lattone, Pirofosfato acido di sodio), aroma.		
<b>Allergeni</b>	<p>In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011</p> <p>Contiene: <b>GLUTINE (GRANO)</b></p> <p>Può contenere: <b>SOIA, LATTE, SENAPE, SESAMO E LUPINI</b></p>		
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	Colore: bianco. Odore gradevole. Sapore: leggermente salato. Aspetto: polvere granulare omogenea.		
<b>Proprietà Microbiologiche</b> Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Carica batterica totale ufc/g	<100000	
	Coliformi totali	<500	
	Salmonella	assente/25g	
	Lieviti ufc/g	<2000	
	Muffe ufc/g	<2000	
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	<b>Valore</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Valore</b>
	Energia kJ	1445	Energia kcal
	Grassi g	1,5	Ac. grassi saturi g
	Carboidrati g	72	Zuccheri g
	Fibre g	2	Proteine g
	Sale g	2,90	
<b>Proprietà chimico-fisiche</b>	umidità max 15,5%; pH 6-6,6; sviluppo di CO2 1-2cc/g		
	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>	La MISCELA PROFESSIONALE PER TEMPURA è stata creata per preparare la tipica pastella "tempura" per friggere pesce, carne e verdure. Ideale sia per infarinare sia per pastellare		





<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	48002213014683
		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	
<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.). <b>FILTH TEST: &lt;25/50g.</b>		
<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>	(A) Via Bevano,7- Castiglione di Ravenna (RA); (B) Via Fratelli Lumiere 8-Forlì (FC)		

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](mailto:info@molinospadoni.it)