



Codice prodotto	E51M05		
Marchio	SPADONI		
Denominazione Commerciale	MISCELA PROFESSIONALE "PANE AI 10 CEREALI"		
Denominazione legale o di Vendita	MISCELA PROFESSIONALE		
Descrizione prodotto	Miscela professionale per la realizzazione di prodotti da forno rustici.		
Formato	confezione singola	Peso confezione	5kg
Claims	-		
Origine	UE/ NON UE		
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla vendita diretta.		
Ingredienti	Cereali 86,6% in proporzione variabile (Farina di GRANO tenero tipo "1", Farina di GRANO tenero tipo "0", Semi di miglio, Farina di mais, Farina d'ORZO, Farina di SEGALE, Semola di GRANO duro, Fiocco d'AVENA, Farina di GRANO farro, Farina di riso, Farina di grano saraceno integrale) Semi di SESAMO , Semi di lino, Pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO maltato, colture starter), Farina di SOIA, Sale, malto d'ORZO e farina di malto di GRANO tenero, Lecitina di SOIA, Antiossidante: acido ascorbico		
Allergeni	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011 Contiene: GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA) , SOIA, SEMI DI SESAMO Può contenere: LATTE, SENAPE, LUPINI		
Caratteristiche merceologiche	Colore: bianco tipico, con particelle di tonalità e colorazioni marroni, gialle e nere. Odore: gradevole. Sapore: leggermente amarognolo con tipico gusto dei semi tostati. Aspetto: polvere leggermente granulare, eterogenea grazie alla netta presenza di semi di varia natura e forma.		
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	1529	Energia kcal
	Grassi g	5,8	Ac. grassi saturi g
	Carboidrati g	61	Zuccheri g
	Fibre g	4	Proteine g
	Sale g	1,50	14
Proprietà chimico-fisiche	FN 150-250sec, umidità max 15,5%; pH 5,7-6,3, assorbimento al farinografo 50-65%, stabilità al farinografo 120-250mm. granulometria= residuo 1270µm 10-25%, residuo 253µm 0-10%, residuo 152µm 0-70%, fondo 0-70%. ricerca E300:positiva		
	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 di cereali generalmente poco conosciuti e semi quali il sesamo, il lino e il miglio (uno dei più antichi pani tradizionali lombardi e' il "pan de mei" ricco di sostanze tra cui l'acido silicico importante per l'apparato dentale) con altri tradizionalmente utilizzati quali segale, avena, mais etc. garantiscono prodotti finiti dal sapore decisamente gradevole ricchi in sali minerali ottenuti dalle più svariate fibre. L'aggiunta di lecitina e farina di soia tostata (maggiore contenuto proteico/nutritivo) aumentano il potere emulsionante della miscela in lavorazione e la sua freschezza dopo cottura. 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
		EAN 13	8002213005140
Pallettizzazione	Cartone/Sacco	GTIN	48002213005148
		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
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 Ravennana, 746 • 48125 Coccovia (RAVENNA) Italia
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 http://www.molinospadoni.it E-mail: info@molinospadoni.it