

I.P.S.A. S.p.A.

Via Rufiano 29 63072 Castignano AP Italia C.F./P.IVA: 00354930448 Capitale Sociale € 468.000 i.v. CCIAA AP n. 83580

CERTIFICATO DI CONFORMITA'

Dipartimento Controllo Qualità

+39 0736 821921 +39 0736 821924 info@ipsa.it ■ info@pec.ipsa.it

www.ipsa.it



Articolo

SPRING 1,5% NATURALE 1X10

Attivatore biologico maltato per pani soffiati 1,5%

Lotto Quantità Data Prd. Data Scd.

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Ingredienti farina di GRANO,farina di GRANO maltato,enzima (alfa-amilasi),agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico),Può

contenere LATTE

Ricetta/Dosaggio 1,5% del prodotto sul peso della farina

migliora la formazione della maglia glutinica, prolunga la durata del pane. Modo d'uso

365 TMC gg

Conservazione CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO Automezzo protetto alle condizioni di conservazione. **Trasporto**

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Acido L-ascorbico: metalli pesanti 10 ppm max, As 3 ppm max, Fe 2 ppm max, Cu 5 ppm max, Hg 1 Parametri chimico/fisici

ppm max, Zn 25ppm max..

Parametri microbiologici Carica microbica totale ufc/g < 20000

Lieviti e muffe ufc/g < 1000 Salmonelle spp ufc/25g assente Enterobacteriaceae ufc/g < 100

E.coli ufc/g < 10 Colore: bianco perlaceo. Odore: neutro. Sapore: non applicabile. Parametri Organolettici

TABELLA NUTRIZIONALE E TABELLA ALLERGENI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi 100 g prodotto

Energia 1525 KJ / 360 kcal Grassi 1,7 g - di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati 73,1 g - di cui zuccheri 2,6 g Fibre 4,2 g Proteine 10.8 a Sale 0,0 g

TABELLA ALLERGENI

P = PRESENTE X = POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

SOIA e prodotti a base di SOIA

X LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso lattosio)

- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in conc. > 10 mg/kg o 10 mg/lt

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONI LOGISTICHE						
			ш	MM		
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 12014		Pezzi/Pieces N. 1	Colli/Packages N. 6	Colli/Packages N. 50,00 Strati/Layers N. 8,00	1,5% farina
• · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	EAN13 8004172020141 GG validità 365	PesoN./N.Weight Kg 10,0000 PesoL./G.Weight Kg 10,2900 LxPxH cm	PesoN./N.Weight Kg 10,0000 PesoL./G.Weight Kg 10,2900 LxPxH cm	PesoN./N.Weight Kg 60,00 PesoL./G.Weight Kg 61,74 LxPxH cm	PesoN./N.Weight Kg 500,00 PesoL./G.Weight Kg 514,50 LxPxH cm	

Manuale di Autocontrollo HACCP Hazards Analysis Critical Control Points XIV Edizione 21/09/2018 Reg. (CE) 178/2002 - Reg. (CE) 852/2004

Sistema Qualità Certificato N.IT99/0388 in conformità con ISO9001/UNI-EN-ISO9001/2015 Prima emiss. 29/11/1999 Ultima emiss. 02/03/2018

Certificato gestito in formato elettronico. Dati conformi alle specifiche di produzione Il Responsabile Gestione Qualità Dr F. Emidi Juin