

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ITALIA

Categoria: Semilavorato
Marchio: Ibis Dynamalt Barley 25 kg
Codice: 20008803

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IBIS <<DYNAMALT BARLEY>> è uno sfarinato di orzo maltato a potere diastatico garantito. Esalta gli aromi naturali ed il colore della crosta del pane; aumenta la croccantezza e la friabilità dei prodotti da forno; migliora e regolarizza la lievitazione.

MODO D'UTILIZZO: incorporare alla farina prima dell'impasto.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina (1g su 100g di farina) o in base al processo tecnologico e al prodotto finito.

INGREDIENTI

Farina di orzo maltato

ORIGINE GEOGRAFICA

Prodotto in U.E.

COMPOSIZIONE (N.B. i dati riportati di seguito sono riferiti a prodotto non scaduto e correttamente conservato)

Informazioni nutrizionali

Parametro	UM	g per 100 g di prodotto
Energia	kcal	376
Energia	kJoule	1591
Grassi	g	1.5
- di cui acidi grassi saturi	g	0.3
Carboidrati	g	75
- di cui zuccheri	g	9.8
Proteine	g	11
Fibre	g	10
Sale	g	0

Parametri chimico-fisici

Parametro	UM	Min	Target	Max	Metodo
Potere diastatico	Unità Pollack	14000	-	-	-
Umidità	%			8.0	-

OGM

Il prodotto non contiene organismi GM come definiti dalla normativa vigente in materia, in conformità alla normativa non vi è l'obbligo di etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CONTAMINANTI

Residui antiparassitari, metalli, micotossine e altri eventuali contaminanti chimici entro i limiti applicabili previsti dalla normativa europea.

ITALIA
ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Presenti nella formula	Presenti nel processo/cross contamination	Presenti sul sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

CONFEZIONE

Sacchi multistrato da 25kg.

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa vigente per i materiali a contatto con il prodotto alimentare

BARCODE

Imballo	Codice
IMBALLO PRIMARIO	8 009511 65007 2
IMBALLO SECONDARIO	/
IMBALLO TERZIARIO	/

UNITA' DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Descrizione	Materiale	Peso netto (kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Primario	Sacco	Carta-PE	25	500	160	700
Supporto di Movimentazione	Pallet	Legno	-	1200	800	135

UNITA' DI SPEDIZIONE

Peso netto (kg)	Numero confezioni per strato	Numero strati	Totale confezioni per bancale
750	3	10	30

TRACCIABILITA'

Data di scadenza e numero di lotto sul lato della confezione
Codifica del lotto = numero progressivo

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco (25°C MAX), aerato e asciutto, lontano da fonti dirette di calore.
I sacchi devono essere staccati dal muro, sollevati dal pavimento e liberati dal film avvolgibile.

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione conservato nell'imballo originario in idonee condizioni.

H.A.C.C.P

L'analisi dei rischi secondo metodo HACCP è stata predisposta in ottemperanza alla normativa vigente e integrata nel sistema di Gestione Qualità aziendale e di Gruppo.

Tutti i prodotti di nostra produzione e commercializzazione sono lavorati, confezionati, immagazzinati e movimentati secondo la rigorosa applicazione delle norme igieniche e delle procedure di sicurezza descritte nel Manuale.

CERTIFICAZIONI

FSSC 22000
ISO 9001

RIFERIMENTI NORMATIVI

Additivi	Reg. (CE) N. 1333/2008 e s.m.i.
Allergeni	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
Criteri microbiologici	Reg. (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Contaminanti	Reg. (CE) N. 1881/2006 e s.m.i.
Enzimi	Reg. (CE) N. 1332/2008 e s.m.i.
Etichettatura	Reg. (CE) N. 1169/2011 e s.m.i.
HACCP	Reg. (CE) N. 852/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 1935/2004 e s.m.i.
Materiali a contatto	Reg. (CE) N. 2023/2006 e s.m.i.
Materiali a contatto di materia plastica	Reg. (CE) N. 10/2011 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1829/2003 e s.m.i.
OGM	Reg. (CE) N. 1830/2003 e s.m.i.
OGM	Dir. 2001/18/CE e s.m.i.
Rintracciabilità	Reg. (CE) N. 178/2002 e s.m.i.
Valori Nutrizionali	Reg. (CE) N. 1924/2006 e s.m.i.
Residui antiparassitari	Reg. (CE) N. 396/2005 e s.m.i.