

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

PAN DI SPAGNA

PREPARATO PER PAN DI SPAGNA - MIX FOR SPONGE CAKE

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME	
Preparato per pan di Spagna Mix for Sponge cake	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Zucchero, Farina di grano tenero tipo "00", Amido di frumento, Emulsionanti (E471, E475), Agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), Sale, Aromi Sugar, Soft wheat flour type "00", Wheat starch, Emulsifiers (E471, E475), Raising agents (sodium acid pyrophosphate, sodium bicarbonate), Salt, Flavoring	
CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 % (+/-1)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	100000 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>
Muffe / <i>Moulds</i>	1000 Ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 915/2023
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g - <i>Max 25 insect fragments/50g</i>
Allergeni / Allergens	Indicati di seguito / <i>Shown Below</i>
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / <i>Energy</i>	1570KJ/ 370 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	2 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,05 g
di cui trans / <i>of which trans</i>	0 g
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	85 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	47,7 g
Fibre / <i>Fibers</i>	0,7 g
Proteine / <i>Proteins</i>	3,4 g
Sodio / <i>Sodium</i>	0,3 g
Sale / <i>Salt</i>	0,75 g

ALLERGENI / ALLERGENS			
Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>	
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓	
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X	
Ova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X	
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X	
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X	
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	X	✓	
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X	
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X	
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓	
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X	
N.B. "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata./ <i>By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.</i>			
DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION			
Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati. <i>The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.</i>			
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS			
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (max 25°C - 60% UR). Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione. La shelf-life è valido solo se si rispettano queste condizioni. <i>Store in a cool and dry place, away from heat sources (max 25°C - 60% UR). It is suggested to remove the stretch film possible for better conservation. The shelf-life is valid only if these conditions are met.</i>			
MODALITA' D'USO / INSTRUCTION FOR USE			
Prodotto pronto all'uso / <i>The product is ready to use</i>			
DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER			
Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto. <i>For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is</i>			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION		CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	
TMC / Shelf-Life: 12 mesi / 12 months		Sacchetto plastica in ATM/Plastic bag in MAP (O7) - Cartone/Cardboard (PAP20)	
Origine del grano / Wheat origin: UE e non UE			
EAN 500g: 8008458101333		Unità / Unit	Totale per pallet / Total per pallet
		Unità per strato x Numero strati / Units per layer x Number of layers	
		Cartone/Card board 500g x 6	24 x 8
			576 kg

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011