

INFORMATION D'PRODUIT

C client :
 Marque :



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Emballage :

Dénomination légale ou de vente:

Description du produit :

MELANGE SPECIAL POUR LA PRODUCTION DE PIZZA A' LA SOJA

PIZZASOIA est un mélange équilibré pour la production de pizza au soja. Avec ce mélange, on obtient des pizzas plus légères et plus digestes, riches en protéines végétales et au goût incomparable. A' utiliser pour des levains longs

Produit en :

Code EAN :

Code EAN emballage secondaire :

Format :

Code de tarif douanier :

ITALIE

8 021274 031257

10 kg

1901 2000

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: farine de **BLÉ** tendre type 0, mélange de **SOJA** 10% (farine de **SOJA** semoule de **SOJA** décortiquée torréfiée)

Peut contenir des traces de **céréales contenant du gluten (seigle, orge, avoine, épeautre), moutarde, œufs, lait, sésame**

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Description	Unité de mesure	Valeur	Tolérance
Humidité	%	15.5	Max

TABLEAU NUTRITIONNEL

Nourrissant	Valeur pour 100 g	U.M.
Énergie kJ	1473	Kilojoules
Énergie kcal	348	Kilocalories
Graisses	3.2	Grammes
dont acides gras saturés	0.5	Grammes
Glucides	62	Grammes
dont sucres	2.1	Grammes
Fibres alimentaires	3.5	Grammes
Protéines	16	Grammes
Sel	0	Grammes

MODE DE CONSERVATION

Conservation::	Le produit doit être conservé : dans un endroit frais, propre et sèche, exempt de parasites, dans son emballage d'origine avec la date d'usage indiquée sur le carton.
Date de durabilité minimale :	12 mois
Conditions particulières de stockage :	Pour le produit livré sur palettes : il est recommandé d'enlever le cellophane de revêtement protecteur avant de stocker les palettes, afin d'éviter la formation de moules.

MÉTHODE D'EMBALLAGE

Emballage	Emballages appropriés pour le contact avec les aliments
------------------	---

CONDITIONS DE TRANSPORT

Transport :	Le transport doit être effectué avec un moyen propre, non réfrigéré, intact , inodore, sans aucune rouille, moisissure et humidité, destiné au transport de la farine pour l'alimentation humaine.
--------------------	--

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Contaminant	Unité de mesure	Limite	Tolérance	Quantité de référence
Bactéries mésophiles aérobies totales	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Moules	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Levures	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Entérobactéries totales	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E. Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Absent		in 25 g
Staphylocoques coagulase positifs	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Contaminant	Unité de mesure	Limite	Tolérance	Quantité de référence
C D	ppb	100	max	Limite légale
P B	ppb	200	max	Limite légale
Aflatoxines totales	ppb	4	max	Limite légale
Aflatoxine B1	ppb	2	max	Limite légale
Déoxynivalénol (DON)	ppb	750	max	Limite légale
Zéaralénone	ppb	75	max	Limite légale
Ochratoxine A	ppb	3	max	Limite légale
Résidus de pesticides				Limite légale

CARACTÉRISTIQUES DES PARTICULES

Contaminant	Unité de mesure	Limite	Tolérance	Quantité de référence
Corps étrangers métalliques et non métalliques		Absents		

CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES

Contaminant	Unité de mesure	Limite	Tolérance	Quantité de référence
Insectes et acariens (vivants et/ou morts)		Absents		
Fragments d'insectes	n°	25	max	in 50g
Rongeurs, oiseaux et autres animaux		Absents		
Poils de rongeurs	n°	Absent		in 50g

ALLERGÈNES

Allergène	État	Origine
Céréales contenant du gluten	Présenter / Contaminant possible	avoine, épeautre, grain, orge, seigle
Soja et produits à base de soja	Présent	
Moutarde et produits à base de moutarde	Contaminant possible	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absent	
Oeufs et ovoproduits	Contaminant possible	
Poisson et produits à base de poisson	Absent	
Arachides et produits à base d'arachide	Absent	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Contaminant possible	
Fruits à coque	Absent	
Céleri et produits à base de céleri	Absent	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Contaminant possible	
Dioxyde de soufre et sulfites	Absent	
Lupin et produits à base de lupin	Absent	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absent	

RÉF. Loi : Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE, et modifications ultérieures.



FICHE TECHNIQUE MIX PIZZASOIA 10 KG 5 STAGIONI

M.01.P7.2
Codice: SEMILAVORATO PIZZASOIA 10 KG 5
STAGIONI
Rev. 3 del 21/12/2021
pag. 4 di 4

DISPOSIZIONI DE LA LOI

HACCP :	Conformément au règlement (CE) No 852/2004 et modifications et ajouts ultérieurs
Traçabilité :	Conformément au règlement (CE) N° 178/2002 et modifications et ajouts ultérieurs
OGM :	Conformément au règlement (CE) 1829/2003 et 1830/2003:-le produit n'est pas OGM, ne dérive pas d'OGM Ne contient aucun matériel dérivé d'OGM
Rayonnements ionisants :	Le produit n'a pas a été soumis à aucun traitement par rayonnements ionisants
Emballage :	Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de marchandises de notre production et commercialisation sont conformes aux exigences de la réglementation européenne en force (Reg (CE) N° 2023/2006 et le règlement (CE) 1935/2004) et sont donc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Déclaration végétane :	le produit ne contient aucun produit d'origine animale et ne vient pas en contact à n'importe lequel des stades de production et d'emballage avec des produits d'origine animale
Déclaration de nano - matériaux d'ingénierie:	le produit ne contient pas et n'est pas composé de nano-matériaux d'ingénierie
Additifs et enzymes :	Conformément au règlement (CE) n° 1332/2008 et n° 1333/2008
Le produit est conforme, même si pas expressément indiqué, à la réglementation italienne et européenne en force	
Firma di approvazione:	

Stefano Mattioli - RGQ