



SCHEDA TECNICA di PRODOTTO FINITO

PREPARATO DA FORNO DI ALTA QUALITA'

"ORIGINATO DA MATERIE PRIME SELEZIONATE E CONTROLLATE"



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

DATI GENERALI

Prodotto  Prodotto in MOLISE ITALIAN Product	Pane fresco di grano duro varietà Senatore Cappelli e varietà Saragolla	Confezionamento Cellophan - idoneo all'uso alimentare (conforme al D.M. 21.03.1973 e succ. mod.)
Dichiarazioni Rif. di Legge	Reg. CE 41/2009 - D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 D.Lgs. 27/01/92 n°109; D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Reg. CE n°1935 /2004 Reg. CE n° 2023/2006 Tipo Confezione: 1 Kg – 500 g
OGM 	Prodotto conforme ai NO OGM NO - Organismi Geneticamente Modificati Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003 s.m.i.	<i>Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE.</i>
RICERCA SCIENTIFICA	 Studio Scientifico e Tecnologico per la realizzazione di un "Disciplinare Tecnico" per la produzione di "Sfarinato" a tracciabilità controllata con caratteristiche reologiche idonee alla produzione artigianale di prodotti di Qualità riconosciuta.	Autorizzazione Programma di Sviluppo Rurale della Regione Molise 2007/2013 – Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie dei settori agricolo e alimentare e in quello forestale"

Ingredienti	Farina di grano duro (varietà Senatore cappelli, e varietà Saragolla), acqua, lievito madre, sale.	
Aspetto/Colore	Crosta di colore bruno dorato dovuto alla caramellizzazione dei prodotti di scissione dell'amido: destrine, maltosio, glucosio. Crosta croccante e spessa dovuta alla presenza degli zuccheri ed alla modalità di cottura. Mollica di colorazione brunastra e omogeneamente alveolata per l'utilizzo del lievito madre ed i lunghi metodi di lievitazione che determinano una lenta lievitazione.	Sapore Gradevole, deciso, aromatico e leggermente acidulo per l'impiego di lievito madre e i lunghi tempi di lievitazione.
Odore	Intenso, tipico dei composti aromatici del pane prodotto con lievitazione naturale	Tipologia Pane Tipico Tradizionale Grani antichi

Prodotto/Marchio Prodotto in ITALIA	Pane fresco di grano duro varietà Senatore Cappelli e varietà Saragolla – Da: Filiera Corta Controllata Preparato ottenuto dalla selezione attenta ed accurata dei migliori grani antichi selezionati e appartenenti alla specie <i>Triticum durum</i> varietà <i>Senatore cappelli</i> e varietà <i>Saragolla</i>. Il prodotto finito ottenuto con lavorazione priva di contaminazioni chimiche e tossicologiche è adatto al consumo da parte di persone che vogliono seguire una alimentazione naturale e che devono seguire una dieta rigorosamente povera di glutine . Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia residuale.		
Caratteristiche	I prodotti realizzati con sfarinati di grano duro antichi sono nati per soddisfare le esigenze del consumatore attento a prendersi cura della propria salute mediante prodotti salutistici ad alto valore aggiunto con il gusto tipico dei prodotti della vecchia tradizione.		
Allergeni	Glutine	Non contiene Latte né derivati	Additivi Nessuna presenza
 CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO	 GLUTINE (limite di legge)  GLUTINE RESIDUALE	 Ricerca (GLIADINA) ELISA	Immuno-Enzimatica
Conservazione	Temperatura di stoccaggio : Temperature massima 24°C . Conservare in luogo fresco e asciutto.		
T.M.C. / Durabilità	Rif.to: data di confezionamento	Lotto	Process line /gg. (10 giorni) a temperatura ed umidità controllate.
Codice Ean	Unità (Peso Netto) U.C. 1 Kg	CELLOPHAN	

ANALISI DI PRODOTTO

Valori sono ottenuti d calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

MICRONUTRIENTI

Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Parametro	Val./Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)		VITAMINE (valori medi)	
Grassi	1,5	Proteine	8,7 ± 0,8	Calcio	25 mg	Tiamina - B1	0,1mg
di cui saturi	0,18	Sale	0,58 ± 0,10	Fosforo	180 mg	Riboflavina -B2	0,12mg
				Zinco	0,21 mg		
Carboidrati	51 ±2,0	Umidità p/p	35 ±,1,50	Ferro	2,5 mg		
di cui zuccheri	1,5 ±2,0	Ceneri p/p	1,8 ±,0,50	Selenio	0,96 mg		
Fibra alimentare	6 ± 0,50						
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kjoule	1018,3	Kcal	240,7		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore/Unità di Misura	Valore di riferimento (alta qualità)	Q.S.
Carica Mesofila Totale	UFC /g	< 12.000	HA
Carica Micotica Totale Muffe e Lieviti	UFC /g	1000 - 100	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA
Escherichia coli	UFC/g	< 10	
Clostridium spp.	UFC/g	Assente	
Staphylococcus aureus	UFC/g	Assente	

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

ALLERGENI Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i.	Presenza certa*	Possibile presenza accidentale**
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
ALTRI POSSIBILI ALLERGENI		
Acido benzoico (E210), Acido sorbico (E200, E202, E203)	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi). ** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _ Analisi HACCP _HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)

DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO DI PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: HA

Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari. Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE

