



## SCHEDA TECNICA

### LINEA PASTICCERIA

Rev 07

08/02/2024

#### SOFFICE

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Definizione legale                    | semilavorato  |
| Ingredienti                           | farina di tipo 00 di grano tenero, amido di frumento  |
| Coadiuvanti tecnologici               |   |
| Modalità di conservazione             | conservare in un luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore ai 25°C   |
| Shelf life                            | 10 mesi   |
| Caratteristiche dei materiali         | materiale conforme alla normativa vigente relativa all'idoneità al contatto con alimenti (Reg CE 1935/2004, 19/2001 DM 21.03.1973 e s.m.i.) |
| Confezionamento e formati             | 25 Kg sacco carta   |
| Luogo di produzione e confezionamento | Prodotto e confezionato da Molino Enrici Srl nello stabilimento di via Settimo 30, Azeglio (TO).  |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |   |
|---------|---|
| Colore  | bianco  |
| Odore   | caratteristico, assenza odori di muffa, rancido o di altra natura |
| Sapore  | proprio gradevole   |
| Aspetto | impalpabile, assenza di corpi estranei                            |

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Umidità                | ≤15.50% |
| Ceneri s.s.            | ≤0.55%  |
| Proteine (Nx5,70) s.s. | >8.00%  |
| Glutine secco s.s.     | >6.50%  |
| Falling number         | >220s   |

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Prova alveografica  | W 120-150   |
|                     | P/L 0.8-0.9 |
| Prova farinografica | A>53%       |
|                     | CD>1.5min   |

### VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Carica microbica mesofila                              | ≤100000 ufc/g           |
| Muffe, lieviti   | ≤1000 ufc/g             |
| Coliformi totale                                       | ≤100 ufc/g              |
| Escherichia coli                                       | -                       |
| Salmonella   | assente in 25g          |
| Filth test<br>frammenti di insetti<br>peli di roditore | <20/50g<br>assenti      |
| Residui pesticidi                                      | entro i limiti di legge |

### TABELLA NUTRIZIONALE

|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | valori nutrizionali medi<br>per <b>100 grammi</b> di prodotto |
| Energia kJ/Kcal            | 1465Kj 345Kcal  |
| Grassi                     | 1.8g  |
| di cui acidi grassi saturi | 0.3g  |
| Carboidrati                | 74g   |
| di cui Zuccheri            | 0,2g  |
| Fibre                      |   |
| Proteine                   | 7.2g  |
| Sale                       | 0.1g  |

### DICHIARAZIONE ALLERGENI IN ETICHETTA

| Allergeni   | Presenza<br>nel prodotto | Rischio di<br>contaminazione<br>accidentale |
|---|--------------------------|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine  | sì                       | no  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | no                       | no  |
| Uova e prodotti a base di uova  | no                       | no  |
| Pesci e prodotti a base di pesci  | no                       | no  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | no                       | no  |
| Soia e prodotti a base di soia  | no                       | sì  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   | no                       | no  |
| Frutta in guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc..) | no                       | sì  |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | no                       | no  |
| Senape e prodotti a base di senape  | no                       | sì  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | no                       | sì  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. 10 mg./kg   | no                       | no  |
| Lupino e prodotti a base di lupino  | no                       | no  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  | no                       | no  |