

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Farina per pasta Sfoglina 220W 1x10kg	**Revisión:** 06/08/2020 **Fecha:** 06/08/2020
Dirección de producción Via dell'industria, 58 Bellizzi (SA) ITALIA	**Sello de salubridad**
INGREDIENTES: **Harina**	**REF SPIGA:** PIZ13
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: La sfoglina es una harina de trigo blando tipo "00" para pasta fresca: es el producto ideal para hacer la masa con huevos, con la que se forman formas como tagliatelle, lasaña y varios tipos de pasta rellena (tortelli, ravioli, agnolotti, tortellini, cappelletti), según las antiguas recetas de la cocina tradicional italiana, en particular Emilia-Romagna, Mantua, Umbría y Marche.	Proveedor 00069

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS

Pesticidas	Dentro de lo ordenado por la ley
Micotoxinas	Dentro de lo ordenado por la ley
Metales pesados	Dentro de lo ordenado por la ley
Prueba de suciedad	Max 25 fragmentos de insectos/50g
Alergenos	Contienen gluten. Puede contener trozos de soya

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	U.M	Valore
CBT - TBC	UFC/g	100000
Coliformes	UFC/g	500
Bacillus Cereus	UFC/g	100
Listeria	UFC/g	ausente
Salmonella	UFC/g	ausente
Muffe - Mould	UFC/g	1000
Lieviti - Yeasts	UFC/g	1000

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

Rheological parameters

Parámetros	U.M	Normal
W	J	220
P/L		0,9
Water absorption	min	54%
Stability	min	4

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
Umidità-Moisture	%	14,5
Ceneri-Ash	% ss - % dm	0,4
Proteine-Protein (Nx5,70)	% ss - % dm	11
Glutine secco - Dry gluten	% ss - % dm	9,5

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1486
	kcal	348
Proteínas	g	9,5
Grasas	g	1,5
de las cuales saturadas	g	0
Sal	g	0,005
Carbohidratos	g	71
de los cuales azúcares	g	1,9
Fibra	g	2

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	12 meses
Código EAN 13	8008458072022
Código EAN 14	no tiene
Medidas del producto	120x150x250 mm aprox.
Medidas de la caja	no tiene
Unidades por palet	100
Unidades por capa	10
Peso neto unidad	10 kg
Peso bruto unidad	10 kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados		Si	■	No
2.- Huevos o derivados		Si	■	No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:		Si	■	No
Trigo	■	Si		No
Centeno		Si	■	No
Kamut		Si	■	No
Avena		Si	■	No
Cebada		Si	■	No
Espelta		Si	■	No
4.- Crustáceos o derivados		Si	■	No
5.- Pescado o derivados		Si	■	No
6.- Cacahuetes o derivados		Si	■	No
7.- Soja o derivados	■	Si		No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:		Si	■	No
Almendras		Si	■	No
Avellana		Si	■	No
Nuez		Si	■	No
Anacardo		Si	■	No
Nuez Pecana		Si	■	No
Nuez de Brasil		Si	■	No
Pistacho		Si	■	No
Nuez de macadamia		Si	■	No
9.- Apio o derivados		Si	■	No
10.- Mostaza o derivados		Si	■	No
11.- Semillas de sésamo o derivados		Si	■	No
12.- Lupino o derivados		Si	■	No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o		Si	■	No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.		Si	■	No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado		Si	■	No
En caso afirmativo, especificar				

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos		Si	■	No
2.- Colorantes (E100-E180)		Si	■	No
3.- Conservantes		Si	■	No
4.- Colorantes Azo		Si	■	No
5.- Colorantes artificiales		Si	■	No
6.- Conservantes (E200-E297)		Si	■	No
7.- Aromas		Si	■	No
8.- Aromas artificiales		Si	■	No
9.- Edulcorantes artificiales		Si	■	No
10.- Aspartamo (E951)		Si	■	No
11.- Benzoatos (E210-E213)		Si	■	No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)		Si	■	No
13.- Glutamato		Si	■	No
14.- Levadura (añadido)		Si	■	No
15.- Maíz o derivados del maíz		Si	■	No
Este producto es adecuado para:				
Veganos		Si	■	No
Celíacos (sin gluten)		Si	■	No
Vegetariano lácteo	■	Si		No
GMO				
Es el producto non-GMO	■	Si		No
Se puede producir como:				
Kosher		Si	■	No
Super Kosher		Si	■	No
Halal		Si	■	No
Frutos secos				
¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?		Si	■	No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?		Si	■	No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?		Si	■	No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue >Tipo de nuez o semilla de sésamo				