

AURIS PURA

SENZA GLUTINE

CODICE PRODOTTO: 805961603 1023

CARATTERISTICHE:

è un preparato per la produzione di prodotti da forno in generale senza glutine; per le sue peculiari caratteristiche è particolarmente indicato nella produzione di pizza. Semplicità , personalizzazione e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.

UTILIZZO:

Panificazione: Pane in generale in tutte le forme e pezzature

Pizzeria: Pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida, schiaccia secca.

Pasticceria: come sostitutivo delle farine di frumento nella preparazione di dolci.

COMPOSIZIONE:

AMIDO DI MAIS, FARINA DI RISO, FECOLA DI PATATA, **FARINA DI SOIA TOSTATA**, FIBRE ALIMENTARI: (AGRUMI, PSYLLIUM, BAMBU), *ZUCCHERO*, *Addensante*: GOMMA DI XANTANO.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO.

Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009, Reg UE 20609-2013.

Etichettatura a norma: Reg. CEE n°1169 del 25/10/2011.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore Energetico	361kcal	1.517 kjoule
Grassi		1,1 g
di cui acidi grassi Saturi		0,3 g
Carboidrati		80,5 g
di cui zuccheri		4,2 g
Fibre		5,3 g
Proteine		4,9 g
Sale		0,04 g

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Le gge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova.	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia.	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	no
Frutta a guscio, cioè: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO ₂ .	no	no
Lupini e prodotti derivati	no	no
Molluschi e prodotti derivati	no	no

Note.

* 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.

O.G.M.

Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE:

n° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare

nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati
caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art.1, par. 2, lett. b)

n° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi

geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati.

n° 1829/2003 - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati.

n° 1830/2003 - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

STOCCAGGIO.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi solari.

La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Conservabilità 12 mesi.

CONFEZIONE: Sacchetti da 1 kg.

REVISIONI

Revisione n°1 del 20/11/2018

