

FRUMENTUM 6 CEREALI

NUCLEO A BASE DI: CEREALI, SEMI E FIOCCATI

CODICE PRODOTTO: 805960603 4529

CARATTERISTICHE:

6 CEREALI, è un nucleo per la produzione di pane e pizza scuro. Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti.

UTILIZZO:

6 CEREALI, può essere utilizzato in percentuale variabile, sia negli impasti diretti, che indiretti, per la preparazione di pani speciali , focacce, pizze. ai cereali e semi aromatici in pezzature e formati a piacere.

COMPOSIZIONE:

Seme di girasole decorticato, **FARINA DI SEGALE INTEGRALE**, **SEME DI SESAMO AL NATURALE**, seme di lino, **FARINA DI FIOCCO D'ORZO DECORTICATO**, **FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO**, **FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO '0'**.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g prodotto)

Valore Energetico	441 kcal	1842 kjoule
Grassi		23,5g
di cui: Acidi Grassi Saturi		2,6g
Carboidrati		47,0g
di cui: Zuccheri		1,3g
Fibre		14,1g
Proteine		14,6g
Sale		0,1g

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge 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.	SI	SI
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(da campo)
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.	SI	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.

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.

Etichettatura a norma: D.Lgs. 27 gennaio 1992 n°109 art.17, Reg. CE n°1169 del 25 ottobre 2011

CONFEZIONE: pacco da 1 kg

REVISIONI

Revisione n°1 del 19/11/2018

