

S.A.M.O.C. s.r.l. S.P. MODICA-NOTO KM. 8,680 - 97015 - MODICA - (RG)
TEL./FAX 0932-901297
info@ipuntara.it - www.ipuntara.it
mulinosamoc@pec.it
P. IVA 00403060882



1	Denominazione commerciale prodotto:	MULTICEREALI & MULTISEMI	
2	Denominazione aziendale prodotto:	Eva Multicerali	
3	Codice articolo aziendale:	<u>samor1</u>	
4	Ingredienti:	Semola rimacinata di grano duro Russello(79%), semi di sesamo (5%), semi di girasole(5%), semi di lino(5%), farina di orzo (2%), farina di avena (1%), estratto di malto d' orzo (1%), lievito naturale essiccato di grano duro, semi di finocchio(0.2%), agente di trattamento della farina: E300, enzimi.	
5	Dosi di impiego:	500g EVA, 250g acqua, 12g di sale, 10g di lievito di birra.	
6	Modalità di impiego:	ungere una zuppiera di olio EVO e mettere da parte, impastare la farina EVA assieme al sale, acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far lievitare sino al doppio del volume, lavorare a piacere (pane, pagnotte, panini). Cottura per 30/40min in forno a 230°C (esempio cottura pane da 300g)	
7	Confezione:	Sacchi di carta in Atmosfera protetta da 500g.	
8	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n° 109. e successive modificazioni; Reg. (UE) 1169/2011.	
9	Conservazione:	Luogo fresco a asciutto (T <20 °C; UR <65%).	
10	Shelf life:	6 mesi.	
11	Numero di lotto:	In etichetta con indicazione di gg/mese/anno.	
12	Specifiche organolettiche:	Aspetto	Sfarinato
		Colore	Nocciola con puntinature marroni
		Odore	Neutro
		Sapore	Tipico
13	Specifiche microbiologiche:	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
		Coliformi totali	< 1.000 ufc/g
		Escherichia coli	< 10 ufc/g
		Stafilococchi aurei	< 50 ufc/g
		Salmonella	assente in 25 g
		Miceti (muffe e lieviti)	< 10.000 ufc/g
14	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Filth test	< 50 /50g
		Entro i limiti di legge.	
15	Valori nutrizionali medi* (per 100 g di prodotto) *valori calcolati utilizzando Banca dati INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione) e schede tecniche fornitori.	Energia (Kcal/KJ)	398/1681
		Grassi	8,2 g
		di cui saturi	1,2 g
		Carboidrati	63 g
		di cui zuccheri	2,1 g
		Fibre	4,4 g
		Proteine	16 g
		Sale	0,01 g

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI	Presenz a nel prodotto		Presenza nella linea produttiv a		Note
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*	X		X		Semola rimacinata di grano duro Russello, farina di orzo, farina di avena, estratto di malto d'orzo, lievito naturale essiccato di grano duro
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X		X	
Uova e prodotti a base di uova*		X		X	
Pesce e prodotti a base di pesce*		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X		X	
Soia e prodotti a base di soia*		X	X		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		X	X		
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus 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 illinoiesis</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*		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano*		X		X	
Senape e prodotti a base di senape*		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*	X		X		Semi di sesamo.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X		X	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		X		X	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		X		X	

*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE