

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.184
	Prodotto: MIX RUSTICO SCURO	Agg. 07/04/2026

Prodotto	MIX RUSTICO SCURO		
Descrizione prodotto	<u>Mix scuro ideale per la produzione di pane con cereali</u>		
Brand	Molino sul Clitunno ■	Cliente □	Tutti □
Step principali processo	Miscelazione		

Elenco Ingredienti		%
	farina di grano tenero tipo "0", cruschetto di grano, farina di segale, fiocchi di orzo, farina di orzo maltata, fiocchi di segale, farina di mais, farina di riso, fiocchi di avena, fiocchi di farro, semi di miglio, semi di lino, semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", zucchero, sale, alfa amilasi, agente di trattamento delle farine E300.	100

- Le materie prime impiegate possono essere di origine nazionale, comunitaria e/o extra UE. Le stesse sono controllate al ricevimento secondo quanto stabilito da un piano di campionamento elaborato in conformità alla normativa cogente applicabile.

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.184
	Prodotto: MIX RUSTICO SCURO	Agg. 07/04/2026

Caratteristiche Microbiologiche	Parametro	U. M.	Limite interno
	Carica Batterica Totale (CBT 30°C)	ufc/g	<100.000 ufc/g
	Coliformi Totali (CT)	ufc/g	<1.000 ufc/g
	E. Coli	ufc/g	<10 ufc/g
	Staphylococchi coag.Positivi	ufc/g	<10 ufc/g
	Salmonella ssp	ass/pres/25g	Assente
	Muffe	ufc/g	<1.000 ufc/g
	Lieviti	ufc/g	<1000 ufc/g
	Bacillus Cereus	ufc/g	<1.000 ufc/g

Contaminanti nei prodotti alimentari (metalli pesanti, micotossine,.....)	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (es. Reg. UE 420/2011)
Residui di fitofarmaci:	Entro i limiti massimi (LMR) previsti dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati in accordo con i Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e s.m.i.
Irraggiamento	Non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti
Allergeni	Vedi tabella a seguire
Imballaggio	Il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto; ai sensi della normativa cogente applicabile.

Valori Nutrizionali Medi per 100g di prodotto

Valore Energetico	kJ	1364
	kcal	326
Grassi	g	5.7
di cui: Saturi	g	0.4
Carboidrati	g	66.3
di cui Zuccheri	g	4.1
Fibre	g	5.8
Proteine	g	11.5
Sale*	g	2.0
*Quantità dovuta al sodio naturalmente presente		

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.184
	Prodotto: MIX RUSTICO SCURO	Agg. 07/04/2026

•Confezionamento	In sacchi da 10 kg di carta
•Lotto	Codice numerico di 6 cifre, espresso in GG/MM/AA (Giorno, Mese e Anno)
•Shelf-life	Negli imballi primari integri: Nove mesi, espresso in GG/MM/AAAA (Giorno, Mese e Anno)
•Modalità di conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto
•Destinazione d'uso	Mix ideale per la produzione di pane ai multicereali
•Limitazioni d'uso	Soggetti celiaci e persone allergiche a sostanze indicate nella tabella a seguire

Allergeni (Direttiva CEE/CEEA/CE n° 89/2003 e smi)	L'allergene è presente nel prodotto come suo ingrediente e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso		L'allergene è presente in altri prodotti con pericolo di contaminazione accidentale (es. linee di produzione comuni)		L'allergene è presente nello stabilimento di produzione stoccaggio (ma non sussiste rischio di contaminazione crociata)	
Cereali contenenti glutine*	SI		SI		--	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		NO		NO		NO
Uova e prodotti a base di uova.		NO		NO	SI	
Pesce e prodotti a base di pesce.		NO		NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		NO		NO		NO
Soia e prodotti e prodotti a base di soia		NO	SI		--	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		NO		NO	SI	
Frutta a guscio ** e prodotti derivati		NO		NO	SI	
Sedano e prodotti a base di sedano.		NO		NO		NO
Senape e prodotti a base di senape.		NO	SI			NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	SI		--		--	
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO ₂ .		NO		NO		NO
Molluschi e loro derivati		NO		NO		NO
Lupini e loro derivati		NO		NO		NO

* cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

** cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia).