

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.009
	Prodotto: 00 MANITOBA CORNETTO	Agg. 14.09.2022

Prodotto	00 MANITOBA CORNETTO		
Descrizione prodotto	Miscela di farine di grano tenero		
Brand	Molino sul Clitunno ■	Cliente □	Tutti □
Step principali processo	Macinazione, abburattamento e miscelazione		

Elenco Ingredienti		%
Farina di GRANO tenero tipo 00		
Glutine di FRUMENTO		

- 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.

Caratteristiche Chimico-Fisiche	Parametro	U. M.	Min	Max
	Umidità	%		15.50
	Ceneri	% S.S.		0.55
	W	Joules	360	380
	P/L		0.50	0.55

Valori Nutrizionali Medi per 100g di prodotto

Valore Energetico	kJ	1540
	kcal	363
Grassi	g	0.7
di cui: Saturi	g	0
Carboidrati	g	77
di cui Zuccheri	g	1.7
Fibre	g	2.2
Proteine	g	11
Sale	g	0

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.009
	Prodotto: 00 MANITOBA CORNETTO	Agg. 14.09.2022

•Confezionamento	In sacchi da 25-12.5-1 kg di carta, o sfuso
•Lotto	Codice di produzione (MF, MG, RF, OF, MC), ultime due cifre dell'anno in corso, gg giuliano, A, progressivo numerico ad azzeramento giornaliero correlato al codice di produzione
•Shelf-life	Negli imballi primari integri: Sei mesi espresso in GG/MM/AA (Giorno, Mese e Anno)
•Modalità di conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto
•Destinazione d'uso	Farina per cornetto lievitato e sfogliato
•Limitazioni d'uso	Soggetti celiaci e persone allergiche a sostanze indicate nella tabella a seguire

Allergeni (Reg. CE n° 1169/2011 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		-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		NO		NO	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	SI		-	-

* 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 illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia).