



ALPI - ALIMENTI PROTEICI ITALIA S.r.l.  
Sede legale : 24040 Filago (BG) Viale Industrie 1  
Capitale Sociale I.V. € 10.320,00  
Registro imprese di Bergamo n° 47289 REA CCIAA di Bergamo n° 171507  
Codice Fiscale: 02189890151 - Partita Iva: 02288400167  
Tel. 035.992159 - fax 035.4991564 - [www.alpimix.com](http://www.alpimix.com) [info@alpimix.com](mailto:info@alpimix.com)



SEMILAVORATI E PRODOTTI PER LA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

## SCHEMA TECNICA

NOME	<b>MASTROPAN FRANCESCO CURCUMA, semi di QUINOA e semi di ZUCCA</b>
CODICE PRODOTTO	<b>FT 88 10</b>
DESTINAZIONE D'USO	Semilavorato per la produzione di pane e prodotti da forno con curcuma, semi di quinoa e semi di zucca Prodotto ad uso professionale, non destinato al consumatore finale
INGREDIENTI	Farina di <b>Grano tenero</b> , semi di zucca (7%), semi di Quinoa (5%), <b>glutine di frumento</b> , olio extravergine d'oliva, curcuma (0,4%), lievito naturale di <b>frumento</b> , farina di <b>cereali maltati</b> , pasta acida di <b>segale</b> , agente di trattamento della farina: E 300.
ALLERGENI	Glutine
ALTRI ALLERGENI	Possono essere presenti in tracce: uova, latte, soia, anidride solforosa.

ANALISI FISICO - CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	METODO	U.M.	VALORE RIFERIMENTO
UMIDITA'	REG. CE 824/00 ALL 4	%	< 15
AW	MP 0285-R4/06	g / 100 g	< 0,75
CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	ISO 4833 - 2003	UFC / g	< 10 <sup>5</sup>
COLIFORMI TOTALI	AOAC 988.1995	MPN / g	< 10 <sup>2</sup>
LIEVITI E MUFFE	ISO 7698-1990	UFC / g	< 10 <sup>3</sup>
SALMONELLA	ISO 6579-2002	/ 25 g	ASS.
AFLATOSSINE	MP 0529-R 5/06	µg / kg	nei limiti di legge
O G M	MP 0348-R 8/04	%	nei limiti di legge

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	FARINOSO CON SEMI
ODORE	TIPICO DELLA FARINA DI FRUMENTO
COLORE	GIALLOGNOLO, PUNTINATO DI SEMI

## CONSERVAZIONE E USO

CONFEZIONI	Sacco in carta con film politere alimentare	Kg: 10
STOCCAGGIO	Conservare in ambiente fresco, areato e asciutto	
TRASPORTO	Automezzi coperti adibiti a trasporto alimentare	
ISTRUZIONI PER L'IMPIEGO	Modalità d'uso sulla confezione e/o ricettari ALPI	
VALIDITA'	Utilizzare preferibilmente entro <b>9</b> mesi dalla data di produzione	

## CONFORMITA'

CONFORMITA' LEGISLATIVA	Il prodotto è conforme alla legislazione comunitaria e nazionale
-------------------------	--

S_FT88_4	Data di emissione: Febbraio 2020	R.Q.
----------	----------------------------------	------



ALPI - ALIMENTI PROTEICI ITALIA S.r.l.  
Sede legale: 24040 Filago (BG) - Viale Industrie 1  
Capitale Sociale I.V. € 10.320,00

Registro imprese di Bergamo n° 47289 REA CCIAA di Bergamo n° 171507  
Codice Fiscale: 0218880151 - Partita Iva: 02288400167

Tel. 035.992159 - fax 035.4991564 - [www.alpimix.com](http://www.alpimix.com) [info@alpimix.com](mailto:info@alpimix.com)

SEMILAVORATI E PRODOTTI PER LA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



## VALORI NUTRIZIONALI

### FT8810 MASTROPAN FRANCESCO CURCUMA

Valori medi per 100 grammi di prodotto.

Valore energetico KCAL	442,7457
Valore energetico KJ	1.847,6113
Lipidi	7,5590
di cui saturi totali	1,1364
Carboidrati	83,1005
di cui zuccheri	1,5130
Proteine	16,1337
Sodio Mg/100gr	4,0987
Fibra	5,0524