

CONFORMITA'

1 Conformità legislativa

- **Riferimenti normativi comunitari:**
 - Reg. CE n. 1881/2006 - che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
 - Reg CE n. 396/2005 - sui livelli massimi di residui dei pesticidi tollerati nei e sui prodotti alimentari e mangimi
 - Reg CE n. 852/2004 e successive modifiche - sull'igiene dei prodotti alimentari
 - Reg CE n. 178/2002 - su principi e requisiti generali della legislazione alimentare
 - Reg CE n. 315/1993 - sulle procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari
 - Dir. 86/362/CE e successive modifiche - sulla fissazione dei livelli massimi di residui di pesticidi nei e sui cereali
- **Riferimenti normativi nazionali:**
 - Decreto 27/08/2004 del Ministero della Salute, e successive modifiche - sui prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive prodotti destinati all'alimentazione
 - D.lgs. 26/05/1997 n. 155 - sull'igiene dei prodotti alimentari
 - D.lgs. 27/01/1992 n. 109 (e successive modifiche) - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
 - DPR 26/03/1980 n. 327 - in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
 - DD.MM. 01/04/1968 e 17/02/1972 - sulle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna e loro deposito
 - L. 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche tra cui il DPR n. 178/2001- sulla lavorazione e sul commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
 - L. 30/04/1962 e successive modifiche - sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari
- **Altri riferimenti:**
 - Circolare Ministero Sanità 26/01/1998 n. 1 - relativa alla modifica ed aggiornamento della Circolare Ministero Sanità 28/07/1995 n. 21
 - Circolare Ministero Sanità 28/07/1995 n. 21- sulle linee guida per l'elaborazione dei manuali volontari di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari
 - Codex Alimentarius Commission 1993

DESCRIZIONE

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO TIPO "0", PASTA ACIDA ESSICCATA DI FARINA DI GRANO TENERO, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA ACIDO ASCORBICO, ALFA AMILASI

APPLICAZIONE

ADATTO A TUTTI I PRODOTTI LIEVITATI

DOSE MASSIMA D'IMPIEGO

FINO ALL'5% SULLA FARINA.
E' IMPORTANTE MISCELARE "PASTA ACIDA" CON LA FARINA PRIMA DI AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI

ETICHETTATURA

NON NECESSITA DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA.

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (BIOLOGICHE-FILTH TEST)
SU PRODOTTO FINITO(FARINA)**

DESCRIZIONE	VALORI LIMITE
FILTH TEST PER FRAMMENTI DI:	
RODITORI	MENO DI UN PELO/50 GR
ACARI	MENO DI 50 FRAMMENTI/50 GR
INSETTI	MENO DI 75 FRAMMENTI/50 GR

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (MICROBIOLOGICHE)
SU GRANO IN ACCETTAZIONE**

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 ⁵ U.F.C./GR.
MUFFE	< 10 ³ U.F.C./GR.
LIEVITI	< 10 ³ U.F.C./GR.
BACILLUS CEREUS	< 10 ⁵ U.F.C./GR.

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (INQUINANTI CHIMICI E MICOTOSSINE)
SU GRANO IN ACCETTAZIONE**

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI.	RIF. D.M. 22/01/1998 E D.M. 19/05/2000
MICOTOSSINE (CE):	
AFLATOSSINE (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂)	< 4 PPB
VOMITOSSINA DON	< 0,5 PPM
OCRATOSSINA A	< 3 PPB

CONFEZIONAMENTO

SACCHI DI CARTA 20 KG

DATA

IL RESPONSABILE COMMERCIALE