

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 deigiene 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 ENZIMATICO IN POLVERE, ANTI MUFFA E CONSERVANTE

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

"PROFESSIONAL ANTIIFOLO" ELIMINA LA FORMAZIONE DEL PANE FILANTE, HA PROPRIETA' ANTIMUFFA ED E' UN OTTIMO CONSERVANTE.
 "PROFESSIONAL ANTIIFOLO" NON INTERFERISCE CON IL NORMALE PROCESSO DI LAVORAZIONE E NON ALTERA GUSTO E SAPORE

INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO TIPO "0", CONSERVANTE E 282, FARINA DI CEREALI MALTATI

APPLICAZIONE

PANE E PRODOTTI DA FORNO A LUNGA CONSERVAZIONE

DOSE MASSIMA D'IMPIEGO

FINO ALL'0,5% SULLA FARINA PER IL PANE PRECONFEZIONATO,
 FINO ALL'01% PER TUTTI GLI ALTRI USI

ETICHETTATURA

NECESSITA DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA: E 282

**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