

**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**

MIGLIORATORE ENZIMATICO IN POLVERE

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE**

PRODOTTO A BASE ENZIMATICA, COADIUVANTE DELLA FERMENTAZIONE. AUMENTA LA STABILITA' DEGLI IMPASTI, MIGLIORA IL VOLUME E IL COLORE CONFERENDO UNA PIACEVOLE DORATURA AL PRODOTTO FINITO.  
ADATTO A PRODOTTI REFRIGERATI E SURGELATI, LA GIUSTA ATTIVITA' ENZIMATICA AIUTA IL LIEVITO A RIPRENDERE LE SUE FUNZIONI OTTIMALI DOPO LO SCONGELAMENTO

**INGREDIENTI**

FARINA DI FRUMENTO TIPO "0", EMULSIONANTE E 472e, DESTROSIOSIO, FARINA DI CEREALI MALTATI, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA ACIDO L ASCORBICO E 300, ALFA AMILASI.

**APPLICAZIONE**

ADATTO A TUTTI I PRODOTTI DOLCIARI, LIEVITATI DA FORNO RICCHI DI ZUCCHERO E GRASSI. MISCELARLO CON LA FARINA DIRETTAMENTE NELL'IMPSTRATRICE E PROCEDERE COME D'ABITUDINE

**DOSE MASSIMA D'IMPIEGO**

FINO ALL'1% SULLA FARINA

**ETICHETTATURA**

NECESSITA DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA: E 472e

**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 <sup>5</sup> U.F.C./GR.
MUFFE	< 10 <sup>3</sup> U.F.C./GR.
LIEVITI	< 10 <sup>3</sup> U.F.C./GR.
BACILLUS CEREUS	< 10 <sup>5</sup> 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 <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> )	< 4 PPB
VOMITOSSINA DON	< 0,5 PPM
OCRATOSSINA A	< 3 PPB

CONFEZIONAMENTO

SACCHI DI CARTA 20 KG

DATA

IL RESPONSABILE COMMERCIALE