



Scheda tecnica prodotto

Mix Multicereali

Molino Angeli srl
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077
E-mail: info@molinoangeli.it



Denominazione legale o di vendita	Ingredienti
Preparato per pane e pizza ai cereali	Farina integrale di grano tenero, farina integrale di farro, farina integrale di segale, farina di mais, semi di girasole, fiocchi di soia tostati, semi di lino, semi di miglio, semi di sesamo, farina d'orzo maltato.

Origine della materia prima	Destinazione d'uso
Unione europea	Alimentazione umana

Allergeni	Presente come ingrediente		Presente come tracce	
	Sì	No	Sì	No
Cereali contenenti glutine e derivati	x			
Crostacei e derivati		x		x
Uova e derivati		x		x
Pesce e derivati		x		x
Arachidi e derivati		x		x
Soia e derivati	x			
Latte e derivati		x		x
Frutta a guscio e derivati		x		x
Sedano e derivati		x		x
Senape e derivati		x	x	
Semi di sesamo e derivati	x			
Anidride solforosa e derivati >10 ppm		x		x
Lupini e derivati		x		x
Molluschi e derivati		x		x

Caratteristiche chimiche		
Parametro	Valore medio	
Proteine	15,6	%
Grassi	8,52	%
Carboidrati	50,83	%
Fibre	12,9	%
Ceneri	//	%
Sodio	< 0,008	%

Parametro	Valore medio		Tolleranza
Umidità	12	%	15,5 MAX



Scheda tecnica prodotto

Mix Multicereali

Molino Angeli srl
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077
E-mail: info@molinoangeli.it



Caratteristiche microbiologiche

Gruppo	Unità	Valore
Carica microbica totale	100.000 ufc/g	Max
Enterobatteriacee	10.000 ufc/g	Max
E. Coli	10 ufc/g	Max
Muffe e lieviti	1000 ufc/g	Max
Salmonella Spp	ufc/25g	Assente

Dichiarazione nutrizionale

Gruppo	Valori medi per 100g di prodotto	
	Kj / Kcal	
Energia	Kj / Kcal	1548 / 368
Grassi	g	8,52
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	1,13
Carboidrati	g	50,83
<i>di cui zuccheri</i>	g	2,5
Fibra	g	12,9
Proteine	g	15,6
Sale	g	0,02

Riferimenti normativi

OGM	Il prodotto è stato ottenuto da materia prima non geneticamente modificata
Metalli pesanti	Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int.
Fitofarmaci e pesticidi	DM 27/08/04, Reg. UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 e succ. mod. e int.
Materiali a contatto	Idoneità alimentare in base al DM 73/93. Reg. 1935/2004. Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011 e succ. mod. e int.
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1999/2 e 1999/3 e succ. mod. e int.

Certificazione di prodotto

	Sì	No	Note
Biologico		X	Organo di controllo: ICEA Validità del certificato di conformità: 16.04.2023

Confezionamento

Tipo di confezionamento	Peso	Da consumarsi preferibilmente entro
Sacco di carta	25 Kg	6 mesi
Big Bag	1000 Kg	6 mesi

Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito
