

GLUTINE VITALE DI FUMENTO

Descrizione del prodotto

Materia proteica ottenuta dopo l'estrazione per via umida dei costituenti non proteici della farina di frumento. Viene estratto da grani selezionati, l'estrazione avviene con azione meccanica e impiego di acqua pura. L'essiccamento è effettuato a basse temperature per conservare intatte le caratteristiche del prodotto.

Specifiche tecniche

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|--------------------------------|---------------|
| Colore | Bianco-crema. |
| Aspetto | Omogeneo. |
| Texture | Polveroso. |
| Gusto | Tipico. |

| CARATTERISTICHE | VALORI % |
|---------------------------------|-----------------------|
| Chimico-fisiche | |
| - Umidità | Max. 9% |
| - Ceneri | Max. 1,2% |
| - Proteine (sul secco) | Min. 75% |
| - Grassi | Max. 2,0% |
| - ΔW al 2% | Min. 20 pti/% glutine |
| - Amido | Max. 10% |
| - Ritenzione idrica | Min. 150% |
| Microbiologiche | |
| - Carica mesofila totale | Max. 10.000 ufc/g |
| - Lieviti | Max. 100 ufc/g |
| - Muffe | Max. 500 ufc/g |
| - E. Coli | Assente/g |
| - Coliformi | Max. 100 ufc/g |
| - Salmonella spp | Assente/g |
| Valori nutrizionali/100g | |
| - Apporto energetico | 369 Kcal 1564 kJ |
| - Proteine | 80 g |
| - Grassi | 1,4 g |
| di cui saturi | 0,3 g |
| - Carboidrati | 7 g |
| di cui zuccheri | 1,9 g |
| - Fibre | 4,0 g |
| - Sale | 0,025 g |

GLUTINE VITALE DI FRUMENTO

Sicurezza Alimentare

OGM : prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE , come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è stato sottoposto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

| Allergeni | SI | NO | Cross - Contamination |
|--|----------|----------|-----------------------|
| Cereali contenenti glutine* | x | | SI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | x | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | | x | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | x | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | x | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | | x | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | x | NO |
| Frutta a guscio** | | x | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | x | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | | x | NO |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo | | x | NO |
| Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂) | | x | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | x | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | x | NO |

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

| Imballaggio | Descrizione commerciale | Etichettatura |
|--|-----------------------------|---|
| Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg. | Glutine vitale di frumento. | Glutine di frumento. |
| | | In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE. |

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

| | |
|----------------------|--|
| Scadenza | Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione. |
| Conservazione | Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti. |