SCHEDA DI PRODOTTO

MULLMIX

FARINA PER PASTA SFOGLIA CORNETTI E DOLCI LIEVITATI

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Farina poco raffinata con farina di grano tenero germinato, ideale per panettoni e colombe. W 270-290 P/L 0,40-0,50 Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	**Farina di GRANO tenero tipo "0" con farina di GRANO tenero germinato**
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapori tipici
Colore	Bianco, leggermente ambrato
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pasta sfoglia, cornetti e dolci lievitati
Dosaggio consigliato	Come da ricetta indicata
Preparazione	Impastare velocemente 1 kg di farina per croissant/sfoglia, 20 g di sale e 420 g di acqua fredda; aggiungere il burro a pezzetti e formare un pastello, stenderlo a forma rettangolare e tirarlo a quattro pieghe con la sfogliatrice. Far riposare in frigorifero per 15' e poi tirarlo a quattro pieghe con la sfogliatrice per altre due volte. Rimetterlo in frigorifero per altri 15'-20', quindi la pasta è pronta all'uso.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	si
Adatto ai vegani	si
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli 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 regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it

FARINA PER PASTA SFOGLIA CORNETTI E DOLCI LIEVITATI

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	351 *kcal*
	1468 *kJoule*
Grassi	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69,8 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre alimentari	3,5 g
Proteine	13,7 g
sale	0,020 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine[1]	sì	
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	sì
Frutta a guscio[2]	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa[3]	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

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

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO_2

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it