

Molini di Voghera S.p.a.

Direzione e controllo della Gionicem S.r.l.



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Sede sociale e stabilimento:

Strada Retorbido 18 – 27058 Voghera (PV)

Tel.: 0383 41320 – fax: 0383 642930

e-mail: info@molinidivoghera.it

Cap. Soc. € 3.120.000,00 i.v. – REA n.56203

Registro imprese di Pavia n. 00185630183

Partita Iva e Codice Fiscale: 00185630183

Voghera, 24 marzo 2021

Scheda tecnica MIX **PIZZERIA GLUTEN FREE**

Paese d'origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: amido di frumento UE – NON UE

La MOLINI di VOGHERA S.p.A. adotta un sistema di autocontrollo con metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni)

Confezioni: Secchielli in PVC idonei per alimenti da 5 kg.

Ingredienti: AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO, FARINA DI RISO, DESTROSIO, FIBRA DI CICORIA, FIBRA DI PSYLLIUM, addensanti: (GOMMA DI GUAR), ESTRATTO DI LIEVITO.

Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	336 kcal 1.426 kJ
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi Saturi	0,1 g
Carboidrati	79,3 g
di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	3,8g
Proteine	2,9 g
Sale	0,0 g

Prodotto non destinato al consumatore finale.

Etichettatura a norma: D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17., Reg. CEE n°1169 del 25/10/2011

Residui di antiparassitari, micotossine e metalli pesanti nei limiti di legge.

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI		Presenza certa*	Possibile presenza accidentale**
Cereali contenenti glutine	Grano (tra cui farro e grano khorasan)	SI	NO
	Segale	SI	NO
	Orzo	SI	NO
	Avena	SI	NO
	Prodotti derivati	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		NO	NO
Frutta a guscio	Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.)	NO	NO
	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)	NO	NO
	Noci comuni (<i>Juglans regia</i>)	NO	NO
	Noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>)	NO	NO
	Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch]	NO	NO
	Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)	NO	NO
	Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>)	NO	NO
	Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	NO
Prodotti derivati		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO

Note:

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come **aggiunta diretta**, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare

perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come **contaminazione crociata**, cioè che l'allergene

potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

O.G.M.

Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE: n° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art. 1, par. 2, lett. b)

n° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati.

n° 1829/2003 - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati.

n° 1830/2003 - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

Conservazione: Conservare in luogo idoneo ed areato, temperatura massima 25°C umidità dell'ambiente 50%, mai a contatto diretto con pavimenti o pareti; se rinfusa solo all'interno dell'apposito contenitore a norma. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

Uso : Farina per impasti soffici che conservano leggerezza e sapore dopo la cottura. Miscela ideata per preparazioni senza glutine.

Responsabile Qualità
Paola Marchesi
Molini di Voghera S.p.A.