

FARINA E GRANETTA DI SPINACIO

SITO DI PRODUZIONE: IDA s.r.l. – Via Carlo Borra, 1 – 15122 San Giuliano Nuovo (AL) - Italy - Tel.: +39 0131 388202 – Fax: +39 0131 388503 – Skype: idasrl1 - e_mail: info@idanet.it – web site: www.idanet.it

DESCRIZIONE: La polvere di spinacio "IDA" e' fabbricata con l'impiego di foglie di spinacio coltivato in Italia espressamente per lo scopo con agricoltori sotto contratto e supervisione dei tecnici IDA. La scheda tecnica alla quale i conferitori debbono attenersi è la seguente: " Le foglie di spinacio devono presentarsi sane, di colore verde intenso, di aspetto fresco, privo di stelo fiorifero, esente da parassiti, da terra, da erba, da foglie gialle ed esente da qualsiasi corpo estraneo. La lunghezza media del gambo non deve eccedere cm. 05, sono ammesse le seguenti tolleranze:

- foglie gialle o orlate di seccume : nro 4/kg.
- erbe estranee : cm. 40/kg.
- terra : tracce
- corpi estranei in misura irrilevante.

Il prodotto giunto allo stabilimento nella stessa giornata del taglio, e' lavato in tre distinte lavatrici per ortaggi, preessiccato essiccato in un essiccatoio tipo "belt-conveyor" e sfarinato.

ANALISI DELLO SPINACIO DISIDRATATO IN FARINA E IN GRANETTA**• FISICHE**

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Colore	75 Ass.% B	MIN	%
	75 Ass.% G	MIN	%
Sapore e profumo	Tipico dello spinacio		
Granulometria:			
- Farina (R.V. 300 micron)	0,0		%
- Granetta (R.V. 900 micron)	0,0		%
(R.V. 400 micron)	27	±10	%

• CHIMICHE

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Umidità	5	±3	%
Ceneri insolubili in HCl	0,5	MAX	%
Ceneri totali	18	MAX	%
Additivi	nessuno		
Acidità	50	MAX	gradi
Filth test: (frammenti di insetti)	35	MAX	N / 4,5 g
(peli di roditori)	assenti		N / 4,5 g
Residui di fitofarmaci	nei limiti di lex	-	-
Metalli pesanti	nei limiti di lex	-	-
Nitrati	nei limiti di lex	-	-

• **NUTRIZIONALI**

DESCRIZIONE	VALORE	UN. MISURA
Energia	1205,80	KJ / 100g
Proteine (N x 6,25)	27,65	% su 100g
Grassi	3,25	% su 100g
Carboidrati (monosaccaridi)	32,97	% su 100g
Fibre	13,78	% su 100g
Minerali	22,14	% su 100g
Sodio	0,22	% su 100g

• **MICROBIOLOGICHE**

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Carica batterica totale	200.000	MAX	u.f.c. / g
Coliformi totali	1.000	MAX	u.f.c. / g
E. Coli	10	MAX	u.f.c. / g
Stafilococco aureo	100	MAX	u.f.c. / g
Salmonella	assente		in 25 g
Lieviti	100	MAX	u.f.c. / g
Muffe	100	MAX	u.f.c. / g
Micotossine	Entro i limiti di lex.	-	-

IMPIEGO DELLA FARINA E GRANETTA DI SPINACIO

La polvere di spinaci "IDA" e' impiegata nella preparazione di alimenti disidratati come ad esempio: minestre, salse, baby-foods, pet-foods, e paste speciali verdi fresche ed essiccate, ripieni di tortellini, ravioli, ect. (granulometria a richiesta). Sono necessari mediamente 13,5 kg di spinaci freschi per ottenere 1 kg di spinacio polvere.

Nella fabbricazione della pasta speciale (D.M. 27.09.67 e 16.05.69) e' consigliabile aggiungere la polvere di spinacio "IDA" nella **dose di 10/20 gr. per Kg di farina di grano o semola in uno dei seguenti modi:**

- miscelandola asciutta e impastando come di consueto.
- miscelandola previa macerazione in acqua tiepida (15/20 minuti)
- miscelandola previa macerazione in uova sbattute
- utilizzando le apparecchiature dosatrici fornite dai fabbricanti di macchine continue (procedimento usato dai grossi pastifici industriali).

IMBALLO E MAGAZZINAGGIO: Le confezioni, adatte all'uso alimentare possono essere di diverso peso (kg: 1,2,5,20,25,60) e diverso materiale (sacco, cartone, busta)

Per la conservazione del prodotto si raccomanda quanto segue:

Conservare il prodotto in confezioni originali, sigillate, in luogo fresco ed asciutto, ben ventilato, lontano da sorgenti di calore e luce. Non esporre alla luce per lunghi periodi (i raggi ultravioletti determinano cambiamenti del colore originario).

INDICAZIONI IN ETICHETTA: su ogni lotto di produzione sono riportate le seguenti indicazioni:

Indirizzo del produttore
None commerciale
Numero di lotto
Data di produzione
Data di scadenza
Peso netto

SCADENZA: Un anno dalla data di produzione in confezioni originali rispettando le modalità di conservazione sopra indicate.

OGM: IDA garantisce che tutta la sua produzione di spinacio disidratato è realizzata con material prima NON GENETICAMENTE MODIFICATA

IONIZZAZIONE : IDA garantisce che tutta la sua produzione di spinacio disidratato non viene sottoposta ad alcun trattamento di ionizzazione.

ALLERGENI:

ALLERGENE	Presenza	Cross Contamination
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
Crostacei e derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO
Pesce / prodotti a base di pesce	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO
Frutta in guscio e derivati	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO
Latte e derivati	NO	NO
Sesamo semi	NO	NO
Additivi	NO	NO
Sedano	NO	NO
Piselli	NO	NO
Lieviti e derivati	NO	NO
Glutine	NO	NO
Lupini	NO	NO
SO ₂ (>10 mg/kg)	NO	NO

NOTE: Prodotto certificato Kosher