

Cod. articolo: 01980535 TRIAL/S 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 27/11/2023**Descrizione**

miglioratore in polvere di qualità superiore per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, (croissant, brioches, krapfen ecc.), pizze, focacce e prodotti lievitati.

Denominazione legale

miglioratore per paste lievitate. Prodotto semilavorato.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 0, emulsionante E472e (esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi), destrosio, antiagglomerante E263 (acetato di calcio), alfa amilasi, agente di trattamento della farina E300 (acido ascorbico).

Può contenere SENAPE E SOIA.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	5 % circa
ceneri	6 % circa

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	100000 UFC/g max.
lieviti (2)	1000 UFC/g max.
muffe (2)	1000 UFC/g max.
salmonelle (5)	assenti/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco (20°C max), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Stampato il 9/09/2025

PAGINA 1 di 4

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico

Cod. articolo: 01980535 TRIAL/S 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 27/11/2023**Confezione**

sacchi di carta multistrato con foglio interno in politene per alimenti da 10 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO: a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

la dose d'impiego è di 1.5 Kg di TRIAL-S per quintale di farina.

La dose può essere ridotta fino a 0.5 kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.

Se si panifica col sistema delle bighe TRIAL-S va aggiunto all'ultimo impasto.

TRIAL-S non contiene grassi.

TRIAL-S può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M.27 febbraio 1996, n°209).

Per le norme vigenti in materia di etichettatura si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionante E472e" e di "destrosio" (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).

Proprietà nutrizionaliDICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1889 kJ
	450 kcal
Grassi	19.8 g
di cui acidi grassi saturi	18.7 g
Carboidrati	60.1 g
di cui zuccheri	8.8 g
Fibre	2 g
Proteine	6.9 g
Sale	0.01 g

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico

Cod. articolo: 01980535 **TRIAL/S 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/11/2023

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	frumento	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			
Frutta a guscio e prodotti derivati			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			CC
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg			
Lupino e prodotti a base di lupino			
Molluschi e prodotti a base di mollusco			

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Cod. articolo:	01980535	TRIAL/S 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/11/2023	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione. Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 9/09/2025

PAGINA 4 di 4