


		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet	REV. 01/2021
		N.8- TIPO 0	

DATI GENERALI General information		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Farina di grano tenero <i>Soft wheat flour</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	N.8 – TIPO 0	
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i	farina DI GRANO tenero tipo 0 <i>Soft wheat flour type 0</i>	
LINEA <i>Brand</i>	PANETTERIA <i>Bakery</i>	
TIPO DI CONSEGNA <i>Type of delivery</i>	RINFUSA <i>Bulk</i>	
	INSACCO <i>Bag</i>	TIPO DI SACCO: ATM <input checked="" type="checkbox"/> CARTA <input type="checkbox"/> <i>Type of bag</i>

IMMAGINE DEL PRODOTTO e INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING				
Product image and packaging technical information				
	TIPOLOGIA <i>Type</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>	
	1 kg	8054729200052	MGHORAFT00100	
	DISPOSIZIONE SU PALLET			
	<i>Arrangement on pallets</i>			
PEZZI PER CARTONNE <i>Pieces for box</i>	CARTONI PER STRATO <i>n ° box per layer</i>	N° FILE SU PALLET <i>n ° layer on pallets</i>	N° pezzi per pallet <i>n° pieces per pallet</i>	
6	10	6	60	
Imballo esterno protettivo in cartone				
<i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>				
SACCO DI CARTA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE <i>Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments</i>				
ETICHETTATURA Labeling				
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPORTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI <i>All packs are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) om commercial documents</i>				

Lotto: 3AC029820 – scadenza: 30/06/2022
 Lotto: 3AC041220 – scadenza: 30/06/2022
 Lotto: 3AC047620 – scadenza: 31/08/2022

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE
Chemical - physical and rheological characteristics
ELENCO INGREDIENTI | List of ingredients

 IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA FARINA DI **GRANO** TENERO tipo 0, PROVENIENZA GRANI ITALIA ED UE

The product is composed of wheat flour type 0, grains of Italian and European origin

PARAMETRI D.P.R 187/2001 e s.m.i. <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MIN <i>Minimum value</i>	VALORE MAX <i>Maximum value</i>
UMIDITA' MAX <i>Max humidity</i>	%	13,5	15,5
CENERI MAX <i>Ash max</i>	% S.S		0,65
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s		11,00
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC		250
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s		9,00

ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) | Alveograph (Chopin Method)

W (103 erg)	JOULE	180	210
P/L		0,60	0,90

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE | Organoleptic properties

COLORE <i>Colour</i>	BIANCO TIPICO CON PUNTINATURA CRUSCALE <i>Typical white with bran tips</i>
ODORE <i>Aroma & Flavor</i>	GRADEVOLE E NATURALE <i>Pleasant and natural</i>
ASPETTO <i>Appearance</i>	POLVERE SOFFICE <i>Fluffy powder</i>
PERCEZIONE AL TATTO <i>Perception to the</i>	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI <i>Sliding, homogenous, lump-free</i>

CONTAMINANTI | Contaminants

PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE <i>Maximum value allowed by law</i>
CHIMICO - FISICI Chemical – physical		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) <i>Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</i>	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE (Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i) <i>Legal limits</i>
AFLATOSSINE B1 <i>Aflatoxin B1</i>	µg/kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin B1-B2-G1-G2</i>	µg/kg	< 4,0
OCRATOSSINA A <i>Ochratoxin A</i>	pg/kg	< 3,0
ZEARALENONE <i>Zearalenone</i>	µg/kg	< 50
DEOSSIVALENOLO (DON) <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 500
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CADMIO	mg/kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<100000
COLIFORMI TOTALI <i>Total coliforms</i>	U.F.C./g	<1000

LIEVITI <i>Yeasts</i>	U.F.C./g	<1000
MUFFE <i>Molds</i>	U.F.C./g	<1000
ESCHERICHIA COLI <i>Escherichia coli</i>	U.F.C./g	<10
SALMONELLA <i>Salmonella</i>	U.F.C./g	ASSENTE <i>Absent</i>
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) <i>Filth Test</i>		
FRAMMENTI DI INSETTO <i>Fragments of insect</i>	n°/ 50 g	< 10
PELI DI RODITORE <i>Rodent hairs</i>	n°/ 50 g	ASSENTE <i>Absent</i>

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Mean nutritional value for 100 g product</i>		
PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MEDIO <i>Mean value</i>
ENERGIA <i>Energy</i>	KJ – Kcal	1426 Kj / 341 Kcal
GRASSI <i>Fat</i>	Gr	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>Of which saturates</i>	Gr	0,1
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	Gr	76
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	gr	1,8
FIBRE <i>Fibre</i>	gr	2,9
PROTEINE <i>Protein</i>	gr	11
SALE <i>Salt</i>	gr	0

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>		
Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>	PRESENTE NEL PRODOTTO <i>in the product</i>	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (contaminazione crociata) <i>Possible and unintentional presence (crosscontamination)</i>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i>	SI (grano) Yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / no	SI / YES
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan.	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame Seeds and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati <i>Nuts: almonds, hazelnuts, common walnuts etc. and derived products</i>	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>	NO / no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / no	NO / no

*Riferito al prodotto insaccato, non allo sfuso / Referred to the bagged product, not in bulk

DURATA DEL PRODOTTO | Shelf Life**PRODOTTO | Product**

INSACCO DA 1 Kg <i>For bags of 1 kg</i>	24 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>24 month from the date of packaging</i>
--	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Storage conditions

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%)
Store in cool and dry place (temp. 18-25)

OGM | GMO

I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO
The products obtained in our plant are exclusively derived from the grinding of soft wheat

GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA | Guarantee of sanitary conformity

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"
This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".

Data emissione
01/2021

Firma
FOOD ITALIAE

		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet	REV. 01/2021
		N.8- TIPO 0	

DATI GENERALI General information		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Farina di grano tenero <i>Soft wheat flour</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	N.8 – TIPO 0	
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i	farina DI GRANO tenero tipo 0 <i>Soft wheat flour type 0</i>	
LINEA <i>Brand</i>	PANETTERIA <i>Bakery</i>	
TIPO DI CONSEGNA <i>Type of delivery</i>	RINFUSA <i>Bulk</i>	
	INSACCO <i>Bag</i>	TIPO DI SACCO: ATM <input type="checkbox"/> CARTA <input checked="" type="checkbox"/> <i>Type of bag</i>

IMMAGINE DEL PRODOTTO e INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING Product image and packaging technical information			
	TIPOLOGIA <i>Type</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>
	1 kg	8054729200731	MGHORFTO0100
	DISPOSIZIONE SU PALLET <i>Arrangement on pallets</i>		
	PEZZI PER CARTONNE <i>Pieces for box</i>	CARTONI PER STRATO <i>n ° box per layer</i>	N° FILE SU PALLET <i>n ° layer on pallets</i>
10	10	6	60
Imballo esterno protettivo in cartone <i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>			
SACCO DI CARTA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE <i>Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments</i>			
ETICHETTATURA Labeling			
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPORTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI <i>All packs are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents</i>			

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE
Chemical - physical and rheological characteristics
ELENCO INGREDIENTI | List of ingredients

 IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA FARINA DI **GRANO** TENERO tipo 0, PROVENIENZA GRANI ITALIA ED UE

The product is composed of wheat flour type 0, grains of Italian and European origin

PARAMETRI D.P.R 187/2001 e s.m.i. <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MIN <i>Minimum value</i>	VALORE MAX <i>Maximum value</i>
UMIDITA' MAX <i>Max humidity</i>	%	13,5	15,5
CENERI MAX <i>Ash max</i>	% S.S		0,65
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s		11,00
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC		250
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s		9,00

ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) | Alveograph (Chopin Method)

W (103 erg)	JOULE	180	210
P/L		0,60	0,90

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE | Organoleptic properties

COLORE <i>Colour</i>	BIANCO TIPICO CON PUNTINATURA CRUSCALE <i>Typical white with bran tips</i>
ODORE <i>Aroma & Flavor</i>	GRADEVOLE E NATURALE <i>Pleasant and natural</i>
ASPETTO <i>Appearance</i>	POLVERE SOFFICE <i>Fluffy powder</i>
PERCEZIONE AL TATTO <i>Perception to the</i>	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI <i>Sliding, homogenous, lump-free</i>

CONTAMINANTI | Contaminants

PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE <i>Maximum value allowed by law</i>
CHIMICO - FISICI Chemical – physical		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) <i>Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</i>	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE (Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i) <i>Legal limits</i>
AFLATOSSINE B1 <i>Aflatoxin B1</i>	µg/kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin B1-B2-G1-G2</i>	µg/kg	< 4,0
OCRATOSSINA A <i>Ochratoxin A</i>	pg/kg	< 3,0
ZEARALENONE <i>Zearalenone</i>	µg/kg	< 50
DEOSSIVALENOLO (DON) <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 500
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CADMIO	mg/kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<100000
COLIFORMI TOTALI <i>Total coliforms</i>	U.F.C./g	<1000

LIEVITI <i>Yeasts</i>	U.F.C./g	<1000
MUFFE <i>Molds</i>	U.F.C./g	<1000
ESCHERICHIA COLI <i>Escherichia coli</i>	U.F.C./g	<10
SALMONELLA <i>Salmonella</i>	U.F.C./g	ASSENTE <i>Absent</i>
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) <i>Filth Test</i>		
FRAMMENTI DI INSETTO <i>Fragments of insect</i>	n°/ 50 g	< 10
PELI DI RODITORE <i>Rodent hairs</i>	n°/ 50 g	ASSENTE <i>Absent</i>

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | *Mean nutritional value for 100 g product*

PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MEDIO <i>Mean value</i>
ENERGIA <i>Energy</i>	KJ – Kcal	1426 Kj / 341 Kcal
GRASSI <i>Fat</i>	Gr	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>Of which saturates</i>	Gr	0,1
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	Gr	76
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	gr	1,8
FIBRE <i>Fibre</i>	gr	2,9
PROTEINE <i>Protein</i>	gr	11
SALE <i>Salt</i>	gr	0

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE | *Substances or products causing allergies or*

Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>	PRESENTE NEL PRODOTTO <i>in the product</i>	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (contaminazione crociata) <i>Possible and unintentional presence (crosscontamination)</i>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i>	SI (grano) Yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / no	SI / YES
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan.	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame Seeds and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati <i>Nuts: almonds, hazelnuts, common walnuts etc. and derived products</i>	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>	NO / no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / no	NO / no

*Riferito al prodotto insaccato, non allo sfuso / Referred to the bagged product, not in bulk

DURATA DEL PRODOTTO <i>Shelf Life</i>	
PRODOTTO <i>Product</i>	
INSACCO DA 1 Kg <i>For bags of 1 kg</i>	12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>12 month from the date of packaging</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Storage conditions</i>	
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%) <i>Store in cool and dry place (temp. 18-25)</i>	
OGM <i>GMO</i>	
I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO <i>The products obtained in our plant are exclusively derived from the grinding of soft wheat</i>	
GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA <i>Guarantee of sanitary conformity</i>	
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" <i>This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".</i>	

Data emissione
01/2021

Firma
FOOD ITALIAIE