


|   |   |  |   |                 |
|---|---|--|---|-----------------|
|  |  | <b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE</b><br>FOODSTUFF DATA SHEET |  | REV.<br>01/2021 |
|   |   | <b>ASPORTO-EXPORT 6/24 h</b>                                       |   |                 |

| DATI GENERALI   <i>General information</i>                     |  |   |
|--|--|---|
| DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO<br><i>Name of the food</i>         | Farina di <b>grano</b> tenero<br><i>Soft wheat flour</i> |   |
| NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO<br><i>Name of product</i>        | <b>ASPORTO - EXPORT</b>                                  |   |
| CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i | farina DI <b>GRANO</b> tenero<br><i>soft wheat flour</i> |   |
| LINEA<br><i>Brand</i>  | PIZZERIA<br><i>Pizzeria</i>                              |   |
| TIPO DI CONSEGNA<br><i>Type of delivery</i>                    | RINFUSA<br><i>Bulk</i>                                   |   |
|  | INSACCO<br><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<br><i>Product image and packaging technical information</i>   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|    | TIPOLOGIA<br><i>Type</i>                                | CODICE EAN<br><i>EAN code</i>                    | CODICE ARTICOLO<br><i>Item code</i>                 |
|   | 12,5 kg   |  | MGCIPEXP1250  |
|   | DISPOSIZIONE SU PALLET<br><i>Arrangement on pallets</i> |  |   |
|   | N° SACCHI PER STRATO<br><i>n ° bags per layer</i>       | N° FILE SU PALLET<br><i>n ° layer on pallets</i> | N° pezzi per pallet<br><i>n ° pieces per pallet</i> |
| 4   | 10  | 40   |   |
| <b>Imballo esterno protettivo in cartone</b><br><i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>   |   |  |   |
| SACCO DI <b>CARTA</b> CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE<br><i>Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments</i>   |   |  |   |
| <b>ETICHETTATURA   <i>Labeling</i></b>  |   |  |   |
| 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<br><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, PROVENIENZA GRANI ITALIA

*The product is composed of wheat flour of Italian origin*

| PARAMETRI<br>D.P.R 187/2001 e s.m.i.<br><i>Parameters</i>              | UNITA' DI MISURA<br><i>Unit of measure</i>                                     | VALORE MIN<br><i>Minimum value</i> | VALORE MAX<br><i>Maximum value</i> |
|--|--|------------------------------------|------------------------------------|
| UMIDITA' MAX<br><i>Max humidity</i>                                    | %  |                                    | 15,5                               |
| CENERI MAX<br><i>Ash max</i>   | % S.S  |                                    | 0,95                               |
| PROTEINE<br><i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>                          | % s/s  |                                    | 13                                 |
| INDICE DI CADUTA HAGBERG<br><i>Falling</i>                             | SEC  |                                    | 300                                |
| GLUTINE<br><i>Gluten</i>   | % s/s  |                                    | 11                                 |
| <b>ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN)   <i>Alveograph (Chopin Method)</i></b> |  |                                    |                                    |
| W (103 erg)  | JOULE  |                                    |                                    |
| P/L  |  |                                    |                                    |
| <b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE   <i>Organoleptic properties</i></b>      |  |                                    |                                    |
| COLORE<br><i>Colour</i>  | BIANCO TIPICO CON PUNTINATURA CRUSCALE<br><i>Typical white with bran tips</i>  |                                    |                                    |
| ODORE<br><i>Aroma &amp; Flavor</i>                                     | GRADEVOLE E NATURALE<br><i>Pleasant and natural</i>                            |                                    |                                    |
| ASPETTO<br><i>Appearance</i>   | POLVERE SOFFICE<br><i>Fluffy powder</i>  |                                    |                                    |
| PERCEZIONE AL TATTO<br><i>Perception to the</i>                        | SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI<br><i>Sliding, homogenous, lump-free</i> |                                    |                                    |

## CONTAMINANTI | *Contaminants*

| PARAMETRI<br><i>Parameters</i>   | UNITA' DI MISURA<br><i>Unit of measure</i> | VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE<br><i>Maximum value allowed by law</i>      |
|--|--|---|
| <b>CHIMICO - FISICI   <i>Chemical – physical</i></b>   |  |   |
| RESIDUI PESTICIDI<br>(ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI)<br><i>Residual pesticides<br/>(organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</i> | µg/kg                                      | ENTRO I LIMITI DI LEGGE<br>(Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i)<br><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                                      | < 75  |
| DEOSSIVALENOLO (DON)   <i>Vomitoxin (DON)</i>  | µg/kg                                      | < 750   |
| PIOMBO   | mg/kg                                      | < 0,20  |
| CADMIO   | mg/kg                                      | < 0,10  |
| <b>MICROBIOLOGICI   <i>Microbiological</i></b>   |  |   |
| CONTA BATTERICA TOTALE (CBT)   <i>Total Plate Count</i>  | U.F.C./g                                   | <100000   |

|  |          |                         |
|--|----------|-------------------------|
| COLIFORMI TOTALI   <i>Total coliforms</i>              | U.F.C./g | <500                    |
| 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 | <25                     |
| 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<br><i>Parameters</i>   | UNITA' DI MISURA<br><i>Unit of measure</i> | VALORE MEDIO<br><i>Mean value</i> |
| ENERGIA   <i>Energy</i>  | kJ – Kcal                                  | 1423 Kj / 340 Kcal                |
| GRASSI   <i>Fat</i>  | gr   | 1,5                               |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI   <i>Of which saturates</i>   | gr   | 0,3                               |
| CARBOIDRATI   <i>Carbohydrates</i>   | gr   | 70                                |
| DI CUI ZUCCHERI   <i>Of which sugars</i>   | gr   | 2,0                               |
| FIBRE   <i>Fibre</i>   | gr   | 2,1                               |
| PROTEINE   <i>Protein</i>  | gr   | 13                                |
| 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<br>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O<br>INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II<br><i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>  | PRESENTE NEL<br>PRODOTTO<br><i>in the product</i> | PRESENZA EVENTUALE E<br>NON INTENZIONALE<br>(contaminazione crociata)<br><i>Possible and unintentional<br/>presence (crosscontamination)</i> |
| Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati<br><i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i> | SI (grano)<br>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/ si   |
| 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<br><i>Sesame Seeds and products thereof</i>   | NO / no   | NO / no  |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati<br><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<br><i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>  | NO / no   | NO/no<br>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 12,5 Kg<br><i>For bags of 12,5 kg</i>   | 24 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO<br><i>24 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%)<br><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<br><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"<br><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 ITALIAE