


		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet		REV. 01/2021
		LA VERDE		

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>	LA VERDE	
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>	PIZZERIA <i>Pizzeria</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 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>
	12,5 kg ATM	8054729201127	MGCIPVOO1250
	2 X 5 kg CARTA	8054729201110	MGCIPVOO1000
	DISPOSIZIONE SU PALLET <i>Arrangement on pallets</i>		
	N° SACCHI PER STRATO <i>n ° bags per layer</i>	N° FILE SU PALLET <i>n ° layer on pallets</i>	N° pezzi per pallet <i>n ° pieces per pallet</i>
6 da 12,5 kg	7	40	
6 da 10 kg	8	48	
Imballo esterno protettivo in cartone <i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>			
SACCO DI CARTA/ATM CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE <i>Paper/ATM 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 RIPOSTA 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 <i>Chemical - physical and rheological characteristics</i>			
ELENCO INGREDIENTI <i>List of ingredients</i>			
IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA FARINA DI GRANO TENERO tipo "0", PROVENIENZA GRANI ITALIA <i>The product is composed of wheat flour of Italian origin</i>			
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>	%		0,55
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s	9,5	
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s	11	
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC	250	
ASSORBIMENTO <i>Absorption</i>	%	55	
STABILITA' <i>stability</i>	SEC	4	
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) <i>Alveograph (Chopin Method)</i>			
W (103 erg)	JOULE	170	230
P/L		0.65	0.95
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE <i>Organoleptic properties</i>			
COLORE <i>Colour</i>	BIANCO AVORIO, UNIFORME <i>Ivory white ,uniform</i>		
ODORE <i>Aroma & Flavor</i>	GRADEVOLE E NATURALE <i>Pleasant and natural</i>		
ASPETTO <i>Appearance</i>	POLVERE <i>powder</i>		

CONTAMINANTI <i>Contaminants</i>		
PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE <i>Maximum value allowed by law</i>
MICROBIOLOGICI <i>Microbiological</i>		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<100000
ESCHERICHIA COLI <i>Escherichia coli</i>	U.F.C./g	<10
STAFILOCOCCI COAGULASI + <i>Coagulase staphylococchi +</i>	U.F.C./g	<10
SALMONELLA <i>Salmonella</i>	U.F.C./g	ASSENTE <i>Absent</i>
LISTERIA MONOCYTOGENES	U.F.C./g	ASSENTE <i>Absent</i>
BACILLUS CEREUS	U.F.C./g	<100
LIEVITI <i>Yeasts</i>	U.F.C./g	<1000
MUFFE <i>Molds</i>	U.F.C./g	<1000

INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI		
FITOFARMACI	NEI LIMITI PREVISTI DALLE VIGENTI DISPOSIZIONI LEGISLATIVE IN MATERIA E DELLE SUCCESSIVE MODIFICAZIONI	
MICOTOSSINE	LIMITE DI LEGGE, REGOLAMENTO (CE) N°1881/2006 DEL 19/12/2006 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI	
METALLI PESANTI	NEI LIMITI PREVISTI DAL REGOLAMENTO CEE/UE N°466 DEL 08/03/2001	
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) <i>Filth Test</i>		
FRAMMENTI DI INSETTO <i>Fragments of insect</i>	n°/ 50 g	<30
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	1423 KJ / 340 Kcal
GRASSI <i>Fat</i>	gr	0,7
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>Of which saturates</i>	gr	0
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	gr	77
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	gr	1,7
FIBRE <i>Fibre</i>	gr	2,2
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	SI / Yes
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	SI / Yes
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> 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 <i>Store in cool and dry piace</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 accordanc e with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".</i>

Data emissione
11/2021

Firma
FOOD ITALIAIE