

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

DATI GENERALI <i>General information</i>		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Mix di Farina di grano tenero <i>Mix of Soft wheat flour</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	MULTICEREALE	
LINEA <i>Brand</i>	PROFESSIONALE <i>Professional</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 <i>Product image and packaging technical information</i>				
	TIPOLOGIA <i>Type</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>	
	12,5 kg		MG CIP MUL1250	
	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>	
	4	10	40	
Imballo esterno protettivo in cartone <i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>				
SACCO DI PLASTICA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE <i>Bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments</i>				
ETICHETTATURA <i>Labeling</i>				
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 **FRUMENTO**, SEMI DI GIRASOLE, SEMI DI MIGLIO, FARINA DI SEGALE, FARINA D'ORZO DI MALTO, SEMI DI LINO, PROVENIENZA GRANI ITALIA

The product is composed of wheat flour of Italian 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>Minimun value</i>	VALORE MAX <i>Maximun value</i>
UMIDITA' MAX <i>Max humidity</i>	%		15,5
CENERI MAX <i>Ash max</i>	% S.S		-
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s		14
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC		-
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s		-
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) <i>Alveograph (Chopin Method)</i>			
W (103 erg)	JOULE	-	-
P/L		-	-
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE <i>Organoleptic properties</i>			
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 <i>Chemical – physical</i>		
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	< 75
DEOSSIVALENOLO (DON) <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 750
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CADMIO	mg/kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI <i>Microbiological</i>		

CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<200000
COLIFORMI TOTALI <i>Total coliforms</i>	U.F.C./g	<1000
LIEVITI <i>Yeasts</i>	U.F.C./g	<10000
MUFFE <i>Molds</i>	U.F.C./g	<10000
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	<50
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	1448 Kj / 341 Kcal
GRASSI <i>Fat</i>	Gr	1,4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>Of which saturates</i>	Gr	0,3
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	Gr	66,2
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	Gr	2,0
FIBRE <i>Fibre</i>	Gr	6,3
PROTEINE <i>Protein</i>	Gr	14
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	SI/ YES
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	SI/ YES
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 12,5 Kg <i>For bags of 12,5 kg</i>	24 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <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%) <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