

	<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE</b> Foodstuff data sheet		REV. 11/2021
		<b>LA BLU</b>		

DATI GENERALI   General information		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Farina di <b>grano</b> tenero <i>Soft wheat flour</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	<b>LA BLU</b>	
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i	farina DI <b>GRANO</b> 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	8054729201097	MGCIPBO1250	
	2 X 5 kg CARTA	8054729201103	MGCIPBO1000	
	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 <b>CARTA/ATM</b> 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

*Chemical - physical and rheological characteristics*

### ELENCO INGREDIENTI | *List of ingredients*

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

*The product is composed of wheat flour type 0 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>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>	%	0,65	
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s	11	
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC	250	
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s	9,0	

### ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) | *Alveograph (Chopin Method)*

W (103 erg)	JOULE	290	320
P/L		0,6	0,7

### PROPRIETA' ORGANOLETTICHE | *Organoleptic properties*

COLORE <i>Colour</i>	TIPICO DELLA FARINA DI TIPO 0 <i>Typical of type 0 flour</i>
ODORE <i>Aroma &amp; Flavor</i>	GRADEVOLE E NATURALE <i>Pleasant and natural</i>
ASPETTO <i>Appearance</i>	POLVERE <i>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>
<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI</b>		
FITOFARMACI		NEI LIMITI PREVISTI DALLE VIGENTI DISPOSIZIONI LEGISLATIVE IN MATERIA E DELLE SUCCESSIVE MODIFICAZIONI
MICOTOSSINE		LIMITI 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 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI

MICROBIOLOGICI   <i>Microbiological</i>		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT)   <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<100000
STAFILOCOCCI COAGULASI +	U.F.C./g	<10
ESCHERICHIA COLI   <i>Escherichia coli</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
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	1426 Kj / 341 Kcal
GRASSI   <i>Fat</i>	gr	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI   <i>Of which saturates</i>	gr	0,2
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>	<b>SI (grano)</b> <b>Yes (wheat)</b>	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	<b>SI/ Yes</b>
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	<b>SI/Yes</b>
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	<b>SI/Yes</b>
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>
<b>PRODOTTO   <i>Product</i></b> 12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>12 month from the date of packaging</i>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE   <i>Storage conditions</i></b> DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO <i>Store in cool and dry piace</i>
<b>OGM   <i>GMO</i></b> 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>
<b>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA   <i>Guarantee of sanitary conformity</i></b> 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