


		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE FOODSTUFF DATA SHEET		REV. 01/2021
		TIPO 2		

DATI GENERALI <i>General information</i>		
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>	TIPO 2	
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i	farina DI GRANO tenero tipo 2 <i>soft wheat flour type 2</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 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		MGCIPINT1250
	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 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 <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 GRANO TENERO, 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>Minimum value</i>	VALORE MAX <i>Maximum value</i>
UMIDITA' MAX <i>Max humidity</i>	%		15,5
CENERI MAX <i>Ash max</i>	% S.S		0,95
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s		13
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC		300
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s		11
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	JOULE	160	250
P/L		0.8	1.5
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	< 75
DEOSSIVALENOLO (DON) <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 750
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	<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 <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	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 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/ 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 <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 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 ITALIAE