



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



Scheda tecnica Prodotto		"00" La Triplozero						
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme al D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001. La farina proviene esclusivamente da cereali sani, leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale delle acque nel rispetto delle norme ambientali. La farina non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito sbiancamento artificiale o trattamenti similari, è esente da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque natura.								
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo "00".							
UTILIZZO:	Ideale per la produzione di pasta fresca. Farina molto calibrata e bianca che esalta il colore giallo della pasta fresca e ne mantiene la cottura.							
Parametro	U.M.	Valore	Limite e Normativa	Frequenza analisi	Metodo di prova			
Umidità	% sul peso	15,50	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno			
Ceneri	% s. s.	0,55	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno			
Proteine	% s. s.	10,00	Min. (Azoto X 5,70) - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno			
Glutine umido	% t. q.	27,00	± 2	Lotto	Interno			
Glutine secco	% s. s.	10,00	± 1	Lotto	Interno			
Falling Number	secondi	300	Min.	Lotto	Interno			
CARATTERISTICHE REOLOGICHE								
Alveogramma di Chopin								
W	10-4J	N.r.	/	Lotto	Interno			
P/L	mmH2O/mm	N.r.	/	Lotto	Interno			
Farinogramma di Brabender								
A (Assorbimento al 14%)	%	55	± 1,5	Lotto	Interno			
CD (Stabilità)	minuti	17	Min.	Lotto	Interno			
CONTAMINANTI CHIMICI								
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2,0	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno			
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4,0	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno			
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3,0	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno			
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	750	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno			
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno			
Piombo	mg/kg (ppm)	0,20	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno			
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,10	Max. - Reg. UE n.488/2014	Semestrale	Laboratorio esterno			
Fitofarmaci	La farina è conforme al Reg. CE n. 396/2005 e successive modifiche.			Semestrale	Laboratorio esterno			
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI								
CBT	UFC/g	100000	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno			
Muffe e lieviti	UFC/g	1000	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno			
Coliformi totali	UFC/g	500	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno			
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno			
<i>Salmonella</i> spp.	UFC/25 g	Assente		Semestrale	Laboratorio esterno			
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	Assente		Semestrale	Laboratorio esterno			
CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI								
Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno			
Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti		Semestrale	Laboratorio esterno			
Corpi estranei	Presenza	Assenti		Semestrale	Laboratorio esterno			
OGM	Limite di legge	Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati. È possibile <0,9 % e la loro presenza è involontaria e tecnicamente inevitabile come da legislazione vigente.		Semestrale	Laboratorio esterno			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE								
Aspetto	Polvere fine, impalpabile, soffice, scorrevole al tatto e priva di grumi.							
Colore	Bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.							
Odore e sapore	Tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammassato, rancido, fermentato né sapore acido o estraneo.							
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE								
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di Soia							
Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.							
Shelf life	12	Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.						
Scadenza	La data viene indicata sul lato del sacco e sui documenti allegati alla merce.							
Descrizione del Lotto	Tipologia prodotto, data di scadenza e lotto , codice identificativo posti ai lati del sacco (se alla rinfusa è indicato sul DDT).							
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure cisterne per merce alla rinfusa oppure Big Bag, tutti conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.							
Tipologia di confezionamento kg	25		Codice interno prodotto		320601.25			
Codice EAN 13 del prodotto numerico	8033772090186		Product Certified KOSHER by EUROKOSHER					
Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		Le schede di sicurezza sono a disposizione su richiesta: Il prodotto è combustibile e se disperso in aria con la presenza di comburente (ossigeno) con un volume di atmosfera superiore a 10 dm3 e superando il limite di esplodibilità e in presenza di un innesco può generare un'esplosione. In caso di incendio possono essere utilizzati tutti i mezzi di estinzione incendi.						
Valore energetico	1479 kJ / 348 kcal		  8 033772 090186					
Grassi	0,90 g							
Di cui saturi	0,10 g							
Carboidrati	73,00 g							
Di cui zuccheri	1,00 g							
Fibre	2,20 g							
Proteine	11,00 g							
Sale	0,002 g							
Emesso in data:		01/08/2017				Rev.	10	DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità								
In caso di Emergenze o di Gestione Rintracciabilità Prodotti o di Reclami 24h su 24h: Andrea Dallagiovanna 3357121741 email: andrea@dallagiovanna.it								

Allegato 3 PAQ 03.01_rev 03