





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



Scheda tecnica Prodotto Product technical Datasheet		PREPARATO SPECIALE PER PANE E PIZZA SENZA GLUTINE GLUTEN-FREE SPECIAL MIX FOR BREAD & PIZZA																	
<b>DEFINIZIONE</b> <b>DESCRIPTION</b>	Miscela senza glutine per la produzione di pane e pizza Gluten-free mix for production of gluten-free bread and pizza																		
<b>COMPOSIZIONE</b> <b>COMPOSITION</b>	Amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, <b>LATTE</b> scremato in polvere, farina di riso, addensante: cellulosa in polvere, destrosio, fibra vegetale, sale, addensante: idrossipropilmetilcellulosa. Corn starch, potato starch, tapioca starch, skimmed <b>MILK</b> powder, rice flour, Thickeners: powdered cellulose, dextrose, vegetable fibres, salt, Thickeners: hydroxypropyl methyl cellulose.																		
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b> <b>SENSORY CHARACTERISTICS</b>	Aspetto visibile: polvere Colore: bianco-crema Appearance: powder Colour : white-cream																		
<b>CODICE INTERNO</b> <b>INTERNAL CODE</b>	600400.01		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 g di prodotto</b> <b>THEORETICAL NUTRITIONAL VALUES per 100 g</b>																
<b>CODICE A BARRE</b> <b>BAR CODE</b>	8033772094276		8 033772 094276	<table border="1"> <tr><td>Valore energetico / Energy</td><td>1380 kJ / 330 kcal</td></tr> <tr><td>Grassi / Fat</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>Di cui saturi / of which saturates</td><td>0,1g</td></tr> <tr><td>Carboidrati / Carbohydrate</td><td>75,0 g</td></tr> <tr><td>Di cui zuccheri / of which sugars</td><td>5,0 g</td></tr> <tr><td>Fibre* / Fibre*</td><td>6,0 g</td></tr> <tr><td>Proteine / Protein</td><td>3,0 g</td></tr> <tr><td>Sale / Salt</td><td>0,19 g</td></tr> </table>	Valore energetico / Energy	1380 kJ / 330 kcal	Grassi / Fat	0,2 g	Di cui saturi / of which saturates	0,1g	Carboidrati / Carbohydrate	75,0 g	Di cui zuccheri / of which sugars	5,0 g	Fibre* / Fibre*	6,0 g	Proteine / Protein	3,0 g	Sale / Salt
Valore energetico / Energy	1380 kJ / 330 kcal																		
Grassi / Fat	0,2 g																		
Di cui saturi / of which saturates	0,1g																		
Carboidrati / Carbohydrate	75,0 g																		
Di cui zuccheri / of which sugars	5,0 g																		
Fibre* / Fibre*	6,0 g																		
Proteine / Protein	3,0 g																		
Sale / Salt	0,19 g																		
<b>VALORI MICROBIOLOGICI</b> <b>MICROBIOLOGICAL VALUES</b>	Carica Batterica Totale – Totale Plate Count Muffe e Lieviti – Yeast and mould Coliformi totali – Total coliform Salmonella spp	5000 ufc/g 1000 ufc/g 500 ufc/g Assente / Absent	max max max in 25 g																
<b>CONTAMINAZIONE CHIMICA</b> <b>CHEMICAL CONTAMINATION</b>	<b>METALLI PESANTI / HEAVY METALS</b> Piombo / Lead Cadmio / Cadmium Mercurio / Mercury Arsenico / Arsenic  <b>MICOTOSSINE / MYCOTOXINS</b> Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2) / Total Aflatoxins Ocratossina A / Ochratoxin A	2 ppm 1 ppm 1 ppm 3 ppm  4 ppb 3 ppb	max max max max  max max																
<b>IMBALLAGGIO</b> <b>PACKAGING</b>	1 Kg <i>In sacchetti di accoppiato PET/PE bianco conforme alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE, Direttiva 2002/72/CE e successivi aggiornamenti) ed alla legislazione Italiana (DPR 777/82 e Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche. I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.</i> 1 Kg <i>The packaging used are in PET/PE in compliance with the European Regulation ( Reg. EC 1935/2004, Reg. EC 1895/2005, Directive 2002/72 and further amendments) and current Italian law ( D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/82 and further amendments). The food contact materials are for food use.</i>																		
<b>SHELF LIFE</b>	12 mesi / 12 month																		
<b>ALLERGENI</b> <b>ALLERGENS</b>	<i>In riferimento al Reg. (UE) 1169/2011: il prodotto contiene Latte o derivati (incluso lattosio).</i> <i>In accordance with European Regulation 1169/2011: the product contain Milk and product thereof (including lactose).</i>																		
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b> <b>OTHER INFORMATION</b>	<i>Il prodotto è esente da OGM e non richiede l'etichettatura OGM in conformità alle Direttive 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.</i> <i>Il prodotto non è sottoposto ad alcun trattamento con radiazioni ionizzanti ed è esente da rischio BSE/TSE.</i> <i>Il prodotto è senza glutine.</i> <i>*Il prodotto è FONTE DI FIBRE.</i>  <i>The product is free from GMOs and does not require labelling of GMOs in accordance with Directives 1828/2003/CE and 1830/2003/CE.</i> <i>The product does not undergo to any treatment with ionizing radiation and is free from BSE/TSE risk.</i> <i>The product is gluten free.</i> <i>*The product is SOURCE OF FIBRE.</i>																		
Emesso da / Issued by: Responsabile Assicurazione Qualità Emesso il / Issued on: 13/02/18 Rev. no. 0																			
<p><i>Il cliente non può ritenere il Molino Dallagiovanna responsabile in caso di uso inappropriato o improprio del prodotto. Molino Dallagiovanna garantisce solo i parametri, come indicato in questa scheda tecnica.</i> <i>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.</i></p> <p><i>Customer cannot hold Molino Dallagiovanna responsible for inappropriate or unlawful use of the product. Molino Dallagiovanna guarantees only the parameters as mentioned on this specification sheet.</i> <i>The present declaration is valid from the reported date and it will be substituted just in case of important changes that could replace the essential compliance requirements or as soon as the current regulation will be modified and updated to require a new compliance assessment.</i></p>																			

Allegato 3 PAQ 03.01\_rev 03