



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



Scheda tecnica Prodotto		UNIQUA GIALLA			
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 con relativo impianto di depurazione 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 "1".				
UTILIZZO:	Per rinfresco del lievito, tutti i tipi di pane, Pizze e focacce a media lievitazione, Pasta sfoglia, Croissant, Veneziane, Pasta fresca.				
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.	0,80	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Proteine	% s. s.	12,00	Min. (Azoto X 5,70) - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Glutine umido	% t. q.	N.r.	/	Lotto	Interno
Glutine secco	% s. s.	12,50	± 1	Lotto	Interno
Falling Number	secondi	300	Min.	Lotto	Interno
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
Alveogramma di Chopin					
W	10-4J	300	± 20	Lotto	Interno
P/L	mmH2O/mm	N.r.	/	Lotto	Interno
Farinogramma di Brabender					
A (Assorbimento al 14%)	%	N.r.	/	Lotto	Interno
CD (Stabilità)	minuti	N.r.	/	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 con punti scuri dovuti alla presenza di parti cruscali.				
Odore e sapore	Tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, amuffito, 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	8	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 e modifiche). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.				
Tipologia di confezionamento kg	25		Codice interno prodotto	380003.25	
Codice EAN 13 del prodotto numerico	8033772094153		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	1514kJ / 356 kcal		  8 033772 094153		
Grassi	1,10 g				
Di cui saturi	0,10 g				
Carboidrati	72,00 g				
Di cui zuccheri	1,10 g				
Fibre	3,50 g				
Proteine	13,00 g		Redatto da: Responsabile Assicurazione Qualità Approvato da: Responsabile Produzione		
Sale	0,002 g		Emesso in data:	02/08/2017	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					