



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



| Scheda tecnica Prodotto  |  | "Integrale" S  |  |                   |                     |
|--|--|--|--|-------------------|---------------------|
| 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. |  |  |  |                   |                     |
| <b>INGREDIENTI:</b>  | Farina integrale di grano tenero.  |  |  |                   |                     |
| <b>UTILIZZO:</b>   | Ideale per la panificazione.   |  |  |                   |                     |
| 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             |
| Generi   | % s. s.  | 1,3-1,7  | Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001                         | Lotto             | Interno             |
| Proteine   | % s. s.  | 14,00  | 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.  | 9,00   | Min  | Lotto             | Interno             |
| Falling Number   | secondi  | 300  | Min.   | Lotto             | Interno             |
| CARATTERISTICHE REOLOGICHE   |  |  |  |                   |                     |
| Alveogramma di Chopin  |  |  |  |                   |                     |
| W  | 10-4J  | 390  | ± 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 |
| Escherichia coli   | UFC/g  | 10   | Max.   | Semestrale        | Laboratorio esterno |
| Salmonella spp.  | UFC/25 g   | Assente  |  | Semestrale        | Laboratorio esterno |
| Bacillus cereus  | 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 |
| <b>OGM</b>   | 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  |  |  |  |                   |                     |
| <b>Aspetto</b>   | Polvere fine, impalpabile, soffice, scorrevole al tatto e priva di grumi.  |  |  |                   |                     |
| <b>Colore</b>  | Bianco con punti scuri dovuti alla presenza di parti cruscali.   |  |  |                   |                     |
| <b>Odore e sapore</b>  | Tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammuffito, rancido, fermentato né sapore acido o estraneo.   |  |  |                   |                     |
| INFORMAZIONI AGGIUNTIVE  |  |  |  |                   |                     |
| <b>Allergeni</b>   | <b>Glutine. Può contenere tracce di Soia</b>   |  |  |                   |                     |
| <b>Conservazione</b>   | Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.   |  |  |                   |                     |
| <b>Shelf life</b>  | 6  | Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.   |  |                   |                     |
| <b>Scadenza</b>  | La data viene indicata sul lato del sacco e sui documenti allegati alla merce.   |  |  |                   |                     |
| <b>Descrizione del Lotto</b>   | Tipologia prodotto, <b>data di scadenza</b> e <b>lotto</b> , codice identificativo posti ai lati del sacco (se alla rinfusa è indicato sul DDT).   |  |  |                   |                     |
| <b>Imballaggio</b>   | 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. |  |  |                   |                     |
| <b>Tipologia di confezionamento kg</b>   | 25   |  | <b>Codice interno prodotto</b>                       | 340002.25         |                     |
| <b>Codice EAN 13 del prodotto numerico</b>   | 8033772091244  |  | <b>Product Certified KOSHER by EUROKOSHER</b>        |                   |                     |
| <b>Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto</b>   |  | 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  | 1511 kJ / 357 kcal   |  | Redatto da:<br>Responsabile<br>Assicurazione Qualità |                   |                     |
| Grassi   | 1,60 g   |  |  |                   |                     |
| Di cui saturi  | 0,40 g   |  | Approvato da:<br>Responsabile Produzione             |                   |                     |
| Carboidrati  | 67,00 g  |  |  |                   |                     |
| Di cui zuccheri  | 1,80 g   |  |  |                   |                     |
| Fibre  | 9,40 g   |  |  |                   |                     |
| Proteine   | 14,00 g  |  |  |                   |                     |
| Sale   | 0,003 g  |  | <b>Emesso in data:</b>                               | 31/07/2017        | <b>Rev.</b> 10      |
| <b>DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA</b>  |  |  |  |                   |                     |
| 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: <b>Andrea Dallagiovanna 3357121741</b> email: <b>andrea@dallagiovanna.it</b>   |  |  |  |                   |                     |

Alligato 3 PAQ 03.01\_rev 03