



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



Scheda tecnica Prodotto		OLTREGGRANO LA PINSA				
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 "00", lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di TRITORDEUM, farina di Riso, farina di SOIA tostata, alfa-amilasi, agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, farina di frumento maltato.					
UTILIZZO:	Miscela speciale per Pinsa Romana					
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 e s.m.i	Lotto	Interno	
Ceneri	% s. s.	N.r.	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001 e s.m.i	Lotto	Interno	
Proteine	% s. s.	11	Min. (Azoto X 5,70) - D.P.R.n.187 9/02/2001 e s.m.i	Lotto	Interno	
Glutine umido	% t. q.	N.r.	/	Lotto	Interno	
Glutine secco	% s. s.	9,00	Min	Lotto	Interno	
Falling Number	secondi	N.r.	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 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006 e s.m.i	Semestrale	Laboratorio esterno	
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006 e s.m.i	Semestrale	Laboratorio esterno	
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006 e s.m.i	Semestrale	Laboratorio esterno	
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	750 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006 e s.m.i	Semestrale	Laboratorio esterno	
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006 e s.m.i	Semestrale	Laboratorio esterno	
Piombo	mg/kg (ppm)	0,20	Max. - Reg. CE n.1881/2006 e s.m.i	Semestrale	Laboratorio esterno	
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,10	Max. - Reg. UE n.488/2014 e s.m.i	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 ORGANOLETTEICHE						
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, amuffito, rancido, fermentato né sapore acido o estraneo.					
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE						
Allergeni	Glutine, Soia. Può contenere tracce di latte e sesamo.					
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, e s.m.i) 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		370035.25	
Codice EAN 13 del prodotto numerico	8033772092586		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 esplosibilità 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	1602 kJ / 378 kcal					
Grassi	1,40 g		Redatto da: Responsabile Assicurazione Qualità			
Di cui saturi	0,20 g					
Carboidrati	77,00 g		Approvato da: Responsabile Produzione	8 033772 092586		
Di cui zuccheri	1,30 g					
Fibre	2,70 g					
Proteine	13,00 g					
Sale	0,003 g		Emesso in data:	20/02/2018	Rev.	1
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



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

