



Linea  
Far Farina

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



Linea  
Oltregiorno



Linea  
Senza Glutine

Scheda tecnica Prodotto		"00" Granito							
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburrattamento 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 di grano tenero tipo "00".									
<b>UTILIZZO:</b> Ideale per la produzione di Gnocchi, pasta fresca e prodotti impanati.									
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				
<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE</b>									
<b>Alveogramma di Chopin</b>									
W	10-4J	N.r.	/	Lotto	Interno				
P/L	mmH2O/mm	N.r.	/	Lotto	Interno				
<b>Farinogramma di Brabender</b>									
A (Assorbimento al 14%)	%	N.r.	/	Lotto	Interno				
CD (Stabilità)	minuti	N.r.	/	Lotto	Interno				
<b>CONTAMINANTI CHIMICI</b>									
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				
<b>CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI</b>									
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				
<b>CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI</b>									
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				
<b>CARATTERISTICHE ORGOLETTICHE</b>									
Aspetto	Polvere dalla granulometria caratteristica, scorrivole 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, ammuffito, rancido, fermentato né sapore acido o estraneo.								
<b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>									
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, <b>data di scadenza e lotto</b> , 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	5	Codice interno prodotto			320604.05				
Codice EAN 13 del prodotto numerico	8033772090254	Product Certified KOSHER by EUKOSHER							
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 la 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	Redatto da: Responsabile Assicurazione Qualità							
Grassi	0,90 g								
Di cui saturi	0,10 g	Approvato da: Responsabile Produzione							
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									