





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



Scheda tecnica Prodotto		FARINA TIPO 00 SOFIA			
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 di grano tenero ITALIANO tipo "00"				
<b>UTILIZZO:</b>	Ideale per lievitazioni veloci come: grissini, cracker, pizze e focacce, pasta frolla, pan di spagna, bigné, plum cake				
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.	0,55	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.	29,00	/	Lotto	Interno
Glutine secco	% s. s.	10,00	Min.	Lotto	Interno
Falling Number	secondi	300	Min.	Lotto	Interno
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
Alveogramma di Chopin					
W	10-4J	180	± 30	Lotto	Interno
P/L	mmH2O/mm	0,55	±0,15	Lotto	Interno
Farinogramma di Brabender					
A (Assorbimento al 14%)	%	54,00	± 2	Lotto	Interno
CD (Stabilità)	minuti	7,00	Min	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
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, omogeneo e privo di tonalità estranee.				
<b>Odore e sapore</b>	Tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammuftito, 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>	12	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, 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.				
<b>Tipologia di confezionamento</b>	kg	25	<b>Codice interno prodotto</b>		322100.25
<b>Codice EAN 13 del prodotto numerico</b>	8033772095174		<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 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	1479kJ / 348 kcal		  8 033772 095174		
Grassi	0,90 g				
Di cui saturi	0,10 g				
Carboidrati	73,00 g				
Di cui zuccheri	1,00 g				
Fibre	2,20 g				
Proteine	11,00 g		Redatto da: Responsabile Assicurazione Qualità Approvato da: Responsabile Produzione		
Sale	0,002 g		<b>Emesso in data:</b> 28/01/2019 <b>Rev.</b> 0 DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA		
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno 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					
<b>In caso di Emergenze o di Gestione Rintracciabilità Prodotti o di Reclami 24h su 24h:</b> <b>Andrea Dallagiovanna 3357121741 email: andrea@dallagiovanna.it</b>					

Allegato 3 PAQ 03.01\_rev 03