



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. Srl



Scheda tecnica Prodotto		"00" B			
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburramento 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".				
UTILIZZO:	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
Ceneri	% s. s.	0,55	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Proteine	% s. s.	10	Min. (Azoto X 5,70) - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Glutine umido	% t. q.	26,00	± 2	Lotto	Interno
Glutine secco	% s. s.	10,00	± 0,5	Lotto	Interno
Falling Number	secondi	300	Min.	Lotto	Interno
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
Alveogramma di Chopin					
W	10-4J	200	± 10	Lotto	Interno
P/L	mmH2O/mm	0,60	± 0,1	Lotto	Interno
Farinogramma di Brabender					
A (Assorbimento al 14%)	%	54,00	± 1	Lotto	Interno
CD (Stabilità)	minuti	10,00	Max.	Lotto	Interno
CONTAMINANTI CHIMICI					
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	750 ppb	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75 ppb	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 ORGANOLETTICHE					
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, ammuffito, 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	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, 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	320003.25		
Codice EAN 13 del prodotto	8033772090612	Prodotto certificato HALAL da HIA (www.halalint.org) HIA - ITA - 00346 HIA-ITA-00346-070		Prodotto certificato KOSHER by EUKOSHER 	
Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		<i>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</i>			
Valore energetico	1479 kJ / 348 kcal				
Grassi	0,90g				
Di cui saturi	0,10g				
Carboidrati	73,00g				
Di cui zuccheri	1,00g				
Fibre	2,20g	 8 033772 090612			
Proteine	11,00g				
Sale	0,002g				
Approved by: Production Manager		Redatto da: Quality Assurance Manager	MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. s.r.l. Via Pilastro 2, 29010 Gragnano Trebbiense (PC) Italia Tel. 0523.787155 0010 09224444 (Presenza) Partita I.V.A. 030112590334		
Emesso in data:	01/08/2019	Rev.	0	DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA	
In case of Emergency / Products Traceability Management / Complaints 24h24h: Andrea Dallagiovanna +39 3357121741 email: andrea@dallagiovanna.it					