



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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL DATASHEET	PREPARATO SPECIALE PER PANE E PIZZA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE SPECIAL MIX FOR BREAD&PIZZA	ORIGINE (Reg. UE 775/2018):
		UE

Miscela senza glutine per la produzione di pane e pizza..

Semifinished product to be used for the production of gluten free pizza and bread.

INGREDIENTI: Amidi (amido di mais, fecola di patata, amido di tapioca), LATTE scremato in polvere, farina di riso, addensante: cellulosa in polvere, destrosio, fibra vegetale, sale, addensante: idrossipropilmetilcellulosa. Fonte di Fibra
INGREDIENTS: Starches (corn starch, potato starch, tapioca starch), skimmed MILK powder, rice flour, Thickener: powdered cellulose, dextrose, vegetable fibres, salt, Thickener: hydroxypropylmethyl cellulose. Source of Fibre



CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORY CHARACTERISTICS

Aspetto / Appearance	Polvere / Powder
Colore / Color	Bianco - crema / White-Cream

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parametro / Parameter	Valore / Value	Tolleranza / Tolerance	Unità di Misura / Unity of Measure
Umidità / Moisture	12	Valori tipici / Typical value	%
Ceneri / Ash	0,8	Valori tipici / Typical value	%

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL FEATURES

Parametro / Parameter	Valore / Value
Escherichia Coli	Assente in 1 g / Absent in 1 g
Salmonella spp	Assente in 25 g / Absent in 25 g

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / ADDITIONAL INFORMATION

OGM / GMO	Il prodotto non contiene e non deriva da OGM e non necessita di etichettatura OGM ai sensi dei Regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. The product is free from GMOs and does not require labelling of GMOs in accordance with Directives 1829/2003/CE and 1830/2003/CE.
Radiazioni Ionizzanti / Ionizing Radiation	Il prodotto non subisce alcun trattamento con radiazioni ionizzanti ed è esente da rischio BSE/TSE. The product does not undergo to any treatment with ionizing radiation and is free from BSE/TSE risk.
Shelf life - TMC	12 Mesi / Month
Imballaggio / Packaging	1 Kg: sacchetto termosaldato in PET/PE - thermally welded PET/PE bags 25 Kg: sacchi in carta multistrato / multi-layer paper bags I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare. The materials are for food use.
Allergeni / Allergens	In riferimento al Reg. (UE) 1169/2011: Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio) / In accordance with European Regulation 1169/2011: Milk and product thereof (including lactose).

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto Theoretical Nutritional Values per 100 g		Peso Kg: 25	Codice Prodotto: 600400.25 Codice EAN Prodotto: 8033772094375	 8 033772 094375			
Energia / Energy	1380kJ / 330 kcal						
Grassi / Fat	0,3 g	<p><i>Il cliente non può ritenere il Molino Dallagiovanna responsabile in caso di uso inappropriato o improprio del prodotto. Molino Dallagiovanna garantisce solo i parametri, come indicato in questa scheda tecnica.</i></p> <p><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></p> <p><i>Customer cannot hold Molino Dallagiovanna responsible for inappropriate or unlawful use of the product. Molino Dallagiovanna guarantees only the parameters as mentioned on this specification sheet.</i></p> <p><i>The present declaration is valid from the reported date and it will be substituted just in case of important changes that could replace the essential compliance requirements or as soon as the current regulation will be modified and updated to require.</i></p> <p>Emesso da / Issued by: Quality Assurance</p>					
Di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,1 g						
Carboidrati / Carbohydrate	75 g						
Di cui zuccheri of which sugars	5,0 g						
Fibre / Fibre	6,0 g						
Proteine / Protein	3,0 g						
Sale / Salt	0,190 g						
Data emissione: 18/09/2023					Rev. 8	DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA	

Allegato 3 PAQ 3.01 Rev.5