





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



| Scheda tecnica Prodotto | | "00" B | | | |
|--|--|---|---|-------------------|---------------------|
| 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". | | | | |
| 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. | 10,00 | 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 | ± 1 | Lotto | Interno |
| CD (Stabilità) | minuti | 10 | Max. | Lotto | Interno |
| CONTAMINANTI CHIMICI | | | | | |
| 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 | 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 ORGANOLETICHE | | | | | |
| 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, ammuftito, 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). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare. | | | | |
| Tipologia di confezionamento kg | 25 | | Codice interno prodotto | | 320003.25 |
| Codice EAN 13 del prodotto numerico | 8033772090612 | | 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 esplodibilità 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 | 1479 kJ / 348 kcal | |   8 033772 090612 | | |
| 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 | | |
| Sale | 0,002 g | | Approvato da: Responsabile Produzione | | |
| | | Emesso in data: | 31/07/2017 | 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