

FARINA TIPO "2" DI MARIO

<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet</p> 	  	<p>REV. 03 06/2020</p>		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food:		FARINA DI GRANO TENERO / Soft wheat flour		
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of		TIPO 2		
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i		Farina di grano tenero tipo 2		
Linea / Brand:		PROFESSIONAL		
TIPO DI CONSEGNA/ Type of delivery:	RINFUSA / bulk INSACCO / bag <input type="checkbox"/>	TIPO DI SACCO / type of bag: ATM		
IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information				
	Tipologia / Type	CODICE EAN / EAN code:	CODICE ARTICOLO / item code	
	12,5 KG		MGCIPINT1250	
	DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets			
	N° CARTONI PER STRATO / n° box for layer	N° FILE SU PALLET / n° layer on pallets	N° pezzi per pallet	
	4	10	40	
Imballo esterno protettivo in cartone/ Pallettizzazione su bancali EUR 80X120				
SACCO DI PLASTICA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / plastic bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments				
ELENCO INGREDIENTI / list of ingredients				
IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 - PROVENIENZA GRANI ITALIA/the product is composed exclusively of wheat flour				
ETICHETTATURA/ Labeling				
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPOSTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI / All kinds of packagings are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents				
CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics				
PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure		VALORE	
UMIDITA' (Reg. CEE n° 1470/68) /	%		15,5	
CENERI MAX			0,95	

PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70)	% s/s		13
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling	SEC		300
GLUTINE / Gluten	% s/s		11
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	JOULE		
P/L			
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties			
COLORE / Colour	BIANCO TIPICO CON PUNTINATURA CRUSCALE / Typical white with bran tips		
ODORE / Aroma & Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE / Fluffy powder		
PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / sliding, homogenous, lump-free		
CONTAMINANTI / Contaminants			
PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / maximum value allowed by law	
CHIMICO - FISICI / Chemical – physical			
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legai limits	
AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1	µg/kg	< 2,0	
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2	µg/kg	< 4,0	
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	pg/kg	< 3,0	
ZEARALENONE / Zearalenone	µg/kg	< 75	
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg/kg	< 750	
PIOMBO	mg/kg	< 0,20	
CADMIO	mg/kg	< 0,10	
MICROBIOLOGICI / Microbiological			
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C./g	<100000	
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C./g	<500	
LIEVITI / yeasts	U.F.C./g	<1000	
MUFFE/ Molds	U.F.C./g	<1000	
ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli	U.F.C./g	<10	
SALMONELLA / Salmonella	U.F.C./g	ASSENTE / Absent	
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test			
FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect	n°/ 50 g	<25	
PELI DI RODITORE / Rodent hairs	n°/ 50 g	ASSENTE / Absent	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean nutritional value for 100 g product			
PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MEDIO / mean value	
ENERGIA / Energy	kJ – Kcal	1448 Kj / 341 Kcal	
GRASSI / Fat	G	1,4	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	G	0,3	
CARBOIDRATI / Carbohydrates	G	66,2	
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	2	
FIBRE / Fibre	g	6,3	
PROTEINE / Protein	g	13	
SALE / Salt	g	0	
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or			

<p style="text-align: center;">Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II Substances or products causing allergies or intolerances</p>	<p style="text-align: center;">PRESENTE NEL PRODOTTO / in the product</p>	<p style="text-align: center;">Presenza eventuale e non intenzionale (contaminazione crociata) / Possible and unintentional presence (crosscontamination)</p>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as	SI (grano)/ yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO / no	SI (soia) / Yes (soy)
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati / Tree Nuts	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10	NO/no NO/no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO / no	NO / no
*Riferito al prodotto insaccato, non allo sfuso / Referred to the bagged product, not in bulk		
DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life		
PRODOTTO / Product		
INSACCO DA 12,5 Kg / For bags of 12,5kg	24 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 24 month from the date of packaging	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions		
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%) / Store in cool and dry place (temp. 18-25		
OGM / GMO		
I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO		
GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity		
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".		

Data Emissione
01/06/2020

Firma
FOOD ITALIAIE