INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

Denominazione legale o di vendita: FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

Descrizione prodotto: Farina **INTEGRALE** di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Prodotto in: ITALIA

Codice EAN: 8 021274 123105

Codice tariffa doganale: 110100159100

Formato: 10 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico, senza sentore di rancido o muffa
Colore	Tipico
Sapore	Tipico, privo di note estranee

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Ceneri (s.s.)	%	1.5	+/-0.2
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	14	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	280	MIN

ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia – 135’	Cm^2	80	+/-15
Rapporto – 135’		3.5	+/-0.5

ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	340	-10/+30
p/l		0.7	+/- 0.10

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell’ Azienda.

Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ.
I valori alveografici sono riportati ai soli fini commerciali. Il riferimento di forza ed estensibilità della farina è rappresentato dalla prova estensografica.

GRANULOMETRIA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Maglia	Valore	Tolleranza
Residuo	%	1000 µ	0.5	0.2
Residuo	%	710 µ	2	0.5
Residuo	%	530 µ	4	1
Residuo	%	300 µ	1.5	0.5
Residuo	%	212 µ	8.5	1.5
Fondo	%	212 µ	83	2

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1388	Chilojoule
Energia Kcalorie	328	Chilocalorie
Grassi	2.2	Grammi
Acidi grassi saturi	0.5	Grammi
Carboidrati	59	Grammi
di cui zuccheri	2.3	Grammi
Fibre	8.5	Grammi
Proteine	14	Grammi
Sale	0	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

Termine minimo di conservazione: 11 mesi

Condizioni particolari di stoccaggio: Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto: Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c	1000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c	1000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c	1000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.

Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti

Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.