

## LE REGINE- CARMELA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet 			REV. 03 06/2020	
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food:		Farina grano tenero/ soft wheat flour		
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of		<b>CARMELA 0</b>		
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i		farina DI <b>GRANO</b> tenero tipo 0		
Linea / Brand:		PIZZERIA		
TIPO DI CONSEGNA/ Type of delivery:	RINFUSA / bulk			
	INSACCO / bag <input checked="" type="checkbox"/>	TIPO DI SACCO / type of bag: ATM <input type="checkbox"/> CARTA <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information</b>				
	Tipologia / Type		CODICE EAN / EAN code:	CODICE ARTICOLO / item code
	25 kg		8054729200281	MGREGCAR2500
	DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets			
	N°SACCHI PER STRATO / n ° bags 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 <b>CARTA</b> CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / paper 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 <b>GRANO</b> tipo 0 , con germe di grano- PROVENIENZA GRANI ITALIA ED UE / EXEMPT UNDER Reg.UE 1169/11 Art.19; the product is composed of wheat flour, whit wheat germ				
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 RIPIERTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI / All kinds of packagings are labelled in scpprdance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) om commercial documents				
CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics				
PARAMETRI / parameters D.P.R 187/2001 e s.m.i	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MIN	VALORE MAX	
UMIDITA' MAX	%		15,5	
CENERI MAX	% S.S		0,6	

PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70)	% s/s		11,5
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling	SEC	320	330
GLUTINE / Gluten	% s/s		11
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	JOULE	210	230
P/L			0,5
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 limits7 (Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i)	
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	µg/kg	< 3,0	
ZEARALENONE / Zearalenone	µg/kg	< 50	
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg/kg	< 500	
PIOMBO	mg/kg	< 0,20	
CADMIO	mg/kg	< 0,10	
MICROBIOLOGICI / Microbiological			
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C./g	<500000	
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C./g	<11000	
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	<50	
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	1560 Kj / 367 Kcal	
GRASSI / Fat	G	1,4	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	G	1,8	
CARBOIDRATI / Carbohydrates	G	75	
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	G	0,5	
FIBRE / Fibre	G	2,3	
PROTEINE / Protein	G	12,1	
SALE / Salt	G	0	
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or			

<p>Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II  <b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>  /   Reg.  UE 1169/11 Art. 21 e Annex II  <b>Substances or products causing allergies or intolerances</b></p>	<p>PRESENTE NEL PRODOTTO / in the product</p>	<p>Presenza eventuale e non intenzionale (contaminazione crociata) / Possible and unintentional presence (crosscontamination)</p>
<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</p>	<p>SI (grano)/ yes (wheat)</p>	<p>NO / no</p>
<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>SI (soia) / Yes (soy)</p>
<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>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</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati / Tree Nuts</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</p>	<p>NO/no NO/no</p>	<p>NO/no NO/no</p>
<p>Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof</p>	<p>NO / no</p>	<p>NO / no</p>
<p>*Riferito al prodotto insaccato, non allo sfuso / Referred to the bagged product, not in bulk</p>		
<p><b>DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life</b></p>		
<p><b>PRODOTTO / Product</b></p>		
<p>INSACCO DA 25 Kg / For bags of 25 kg</p>	<p>9 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 9 month from the date of packaging</p>	
<p><b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions</b></p>		
<p><b>DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%)/ Store in cool and dry place (temp. 18-25</b></p>		
<p><b>OGM / GMO</b></p>		
<p><b>I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO</b></p>		
<p><b>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity</b></p>		
<p><b>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".</b></p>		

Data emissione  
01/06/2020

Firma  
FOOD ITALIAE