







# FARINA LA GRANOSA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet 			REV. 03 06/2020		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food:		Farina di <b>Grano</b> tenero / Whole wheat flour			
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of		<b>FARINA TIPO INTEGRALE LA GRANOSA</b>			
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/20701 s.m.i		Farina di <b>grano</b> tenero tipo integrale			
Linea / Brand:		PIZZERIA			
TIPO DI CONSEGNA/ Type of delivery:	RINFUSA / bulk INSACCO / bag <input checked="" type="checkbox"/>	TIPO DI SACCO / type of bag: 500gr <b>ATM</b> // 25 kg. <b>CARTA</b>			
IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information					
 25 KG	Tipologia / Type		CODICE EAN / EAN code:	CODICE ARTICOLO / item code	
	25 kg		8054729200670	MGHORGRN2500	
	500 gr			S0000P18Y500	
	500 gr (tipo 1 la granosa)		8054729200571	MGGDOVMP0050	
	DISPOSIZIONE SU PALLET (sacco da 25 kg)/ Arrangement on pallets (bag of 25 kg)				
N°SACCHI PER STRATO / n ° bags for layer		N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets		N° pezzi per pallet	
4		10		40	
 500 gr	 Farina tipo 1 la granosa 500 gr	DISPOSIZIONE SU PALLET (sacco da 500gr)/ Arrangement on pallets (bag of 500gr)			
		N°SACCHI PER CARTONE / n ° bags for box	N°CARTONI PER STRATO / n ° box for layer	N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets	N° pezzi per pallet
		12	12	5	60
		DISPOSIZIONE SU PALLET tipo 1 (sacco da 500gr)/ Arrangement on pallets (bag of 500gr)			
		N°SACCHI PER CARTONE / n ° bags for box	N°CARTONI PER STRATO / n ° box for layer	N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets	N° pezzi per pallet
12	12	5	60		
Imballo esterno protettivo in cartone/ Pallettizzazione su bancali EUR 80X120					
SACCO DI <b>CARTA/PLASTICA</b> CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / paper/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 <b>GRANO</b> TENERO TIPO INTEGRALE- PROVENIENZA GRANI ITALIA ED UE / EXEMPT UNDER Reg.UE 1169/11 Art.19; the product is composed exclusively of whole 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 RIPORTA 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 D.P.R 187/2001 e s.m.i	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MIN	VALORE MAX
UMIDITA'	%		15,5
CENERI MAX	% S.S		1,7

PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70)	% s/s		13
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling	SEC		280
GLUTINE / Gluten	% s/s		11
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	JOULE	2800	340
P/L			0,80
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	pg/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	<100000	
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C./g	<1000	
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	<30	
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	1334 Kj / 319 Kcal	
GRASSI / Fat	G	1,9	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	G	0	
CARBOIDRATI / Carbohydrates	G	68	
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	G	2,1	
FIBRE / Fibre	G	8,4	
PROTEINE / Protein	G	12	
SALE / Salt	g	0	
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or			

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	PRESENTE NEL PRODOTTO / in the product	Presenza eventuale e non intenzionale (contaminazione crociata) / Possible and unintentional presence (crosscontamination)
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
Crostaeei e prodotti a base di crostaeei / 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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), 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 SO2 / 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		
<b>DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life</b>		
<b>PRODOTTO / Product</b>		
<b>INSACCO DA 25 Kg /</b> For bags of 25 kg	9 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 9 month from the date of packaging	
<b>INSACCO DA 500 GR /</b> For bags of 500 GR	24 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 24 month from the date of packaging	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions</b>		
<b>DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%)/ Store in cool and dry piace (temp. 18-25</b>		
<b>OGM / GMO</b>		
<b>I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO</b>		
<b>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity</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 accordante with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".		

Data emissione  
01/06/2020

Firma  
FOOD ITALIAE