

N.93- FARINA TIPO 00 PASTA FRESCA

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p style="text-align: center;">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 | | FARINA TIPO 00 PASTA FRESCA | |
| CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/20701 s.m.i | | Farina di grano tenero tipo 00 | |
| Linea / Brand: | | PASTA FRESCA | |
| TIPO DI CONSEGNA/ Type of delivery: | RINFUSA / bulk INSACCO / bag <input checked="" type="checkbox"/> | | TIPO DI SACCO / type of bag: CARTA |
| IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information | | | |
|  | Tipologia / Type | | CODICE EAN / EAN code: |
| | 25 kg | | 8054729200199 |
| | 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 |
| Imballo esterno protettivo in cartone/ Pallettizzazione su bancali EUR 80X120 | | | |
| SACCO DI CARTA 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 GRANO TENERO TIPO 00 - PROVENIENZA GRANI ITALIA ED UE / EXEMPT UNDER Reg.UE 1169/11 Art.19; the product is composed exclusively of soft 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 RIPISTA 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' | % | 13,5 | 15,5 |
| CENERI MAX | % S.S | | 0,4 |

| | | | |
|---|--|---|-----|
| PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) | % s/s | | 10 |
| INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling | SEC | | 250 |
| GLUTINE / Gluten | % s/s | | 7 |
| ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method) | | | |
| W (103 erg) | JOULE | 160 | 180 |
| P/L | | 0,7 | 1.2 |
| 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 / leggi limiti ⁷ (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 | 1423 Kj / 340 Kcal | |
| GRASSI / Fat | G | 0,7 | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates | G | 0 | |
| CARBOIDRATI / Carbohydrates | G | 77 | |
| DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars | G | 1,7 | |
| FIBRE / Fibre | G | 2,2 | |
| PROTEINE / Protein | G | 10 | |
| 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 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>PRESENTE NEL PRODOTTO / in the product</p> | <p>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 (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 |
| <p style="text-align: center;">*Riferito al prodotto insaccato, non allo sfuso / Referred to the bagged product, not in bulk</p> | | |
| DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life | | |
| PRODOTTO / Product | | |
| INSACCO DA 25 Kg / For bags of 25 kg | 12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 12 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