

## INFORMAZIONI PRODOTTO

**Marchio:**



**Denominazione legale o di vendita:**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

**Descrizione prodotto:**

Farina 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.

**Informazioni tecniche**

Farina a basso contenuto proteico, particolarmente indicata per la produzione di Pasta Frolla, Pasticceria secca, Biscotteria comune, ecc....

**Prodotto in:**

ITALIA

**Codice EAN:**

8 021274 406253

**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.)	%	0.55	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	10.0	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	280	MIN
Amilogramma (t.q.)	Max U.A.	1000	200

## ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia - 45'	Cm <sup>2</sup>	40	+/-10
Rapporto - 45'		1.3	+/-0.3

## FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	52	MIN
Stabilità	minuti	3	MIN

## ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	140	-10/+30
p/l		0.40	+/- 0.10

**Note:** I valori alveografici sono riportati ai soli fini commerciali. Il riferimento di forza ed estensibilità della farina è rappresentato dalla prova estensografica.

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1437	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi	0.9	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	71	Grammi
di cui zuccheri	1.5	Grammi
Fibre	2	Grammi
Proteine	10	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:** 12 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.

## 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

## 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

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballaggi:</b>	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
<b>Dichiarazione vegan:</b>	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	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**

## PRODUCT INFORMATION

**Customer:**

**Brand:**



**Packaging:**

**Legal or sales name:**

SOFT WHEAT FLOUR TYPE 00

**Product description:**

Soft Wheat flour obtained by milling and sifting of soft wheat free from foreign substances and impurities and in compliance with current legislation in force. It looks powdery ,lump-free, is free from any kind of nasty odors and in particular mold and rancid.

**Technical information**

Low protein content flour, particularly suitable for the production of pastries, confectionary, biscuits, etc.

...

**Produced in:**

ITALY

**Item code:**

**EAN Code:**

8 021274 406253

**EAN secondary packaging:**

**Customs tariff code:**

110100159100

**Size:**

10 kg

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Description	
Smell	Typical, without smell of rancid or mold
Color	Typical
Flavor	Typical, without extraneous notes

## CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS

Description	Unit of measure	Value	Tolerance
Moisture	%	15.5	MAX
Ashes (s.s.)	%	0.55	MAX
Proteins (Nx-5.70)	%	10.0	MIN
Index of Hagberg (F.N.)	seconds	280	MIN
Amylogram (t.q.)	Max U.A.	1000	200

## ESTENSOGRAM

Description/Reference	Unit of measure	Value	Tolerance
Energia - 45'	Cm <sup>2</sup>	40	+/-10
Rapporto - 45'		1.3	+/-0.3

## FARINOGRAM

Description/Reference	Unit of measure	Value	Tolerance
Absorption (corrected to E.u. 500)	%	52	MIN
Stability	minutes	3	MIN

## ALVEOGRAM

Description/Reference	Unit of measure	Value	Tolerance
W	E-4 joules	140	-10/+30
p/l		0.40	+/- 0.10

**Notes:**

The alveographic values are reported for commercial purposes only. The reference of strength and extensibility of the flour is reported by the extensographic test

## NUTRITIONAL FACTS TABLE

Nourishing	Value per 100 g	MEASURE UNIT
Energy kJ	1437	Kilojoule
Energy kcal	339	Kilocalories
Fat	0.9	Grams
of which saturates	0	Grams
Carbohydrate	71	Grams
of which sugars	1.5	Grams
Fibre	2	Grams
Protein	10	Grams
Salt	0	Grams

## STORAGE METHOD

**Storage:**

The product must be stored: in a cool, clean and dry place, free from infestant insects, in its original packaging and used within the expiry date stated on the package.

**Shelf life:**

12 months

**Special storage conditions:**

For the product delivered on pallets: it is recommended to remove the plastic protecting film before storing the pallets, to prevent the formation of mold.

## PACKAGING METHOD

**Package:**

Packaging suitable for contact with food

## TRANSPORT CONDITIONS

**Transport:**

The transport is to be carried out by clean, undamaged, non-refrigerated, odorless, with no rust, mold and moisture means of transport, suitable for the transportation of flour for human consumption.

## MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Contaminant	Unit of measure	Limit	Tolerance	Reference quantity
Total aerobic mesophilic bacteria	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Molds	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Yeasts	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Total enterobacteria	u.f.c.	1000	max	in 1 g
E. Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Absent		in 25 g
Staphylococci coagulase positive	u.f.c.	25	max	in 1 g

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

Contaminant	Unit of measure	Limit	Tolerance	Reference quantity
CD	ppb	200	max	Legal limit
PB	ppb	200	max	Legal limit
Total aflatoxins	ppb	4	max	Legal limit
Aflatoxin B1	ppb	2	max	Legal limit
Deoxynivalenol (DON)	ppb	750	max	Legal limit
Zearalenone	ppb	75	max	Legal limit
Ochratoxin A	ppb	3	max	Legal limit
Pesticide residues				Legal limit

## PARTICLE CHARACTERISTICS

Contaminant	Unit of measure	Limit	Tolerance	Reference quantity
Foreign objects such as metallic and non-metallic ones		Absent		

## BIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Contaminant	Unit of measure	Limit	Tolerance	Reference quantity
Insects and mites (living and/or dead)		Absent		
Fragments of insects	n°	25	max	in 50g
Rodents, birds and other animals		Absent		
Rodent hairs	n°	Absent		in 50g

## ALLERGENS

Allergen	Condition	Origin
Cereals containing gluten	Present	wheat
Soy and soy by-products	Possible contamination	
Shellfish and shellfish by-products	Absent	
Eggs and egg by-products	Absent	
Fish and fish by-products	Absent	
Peanuts and peanut by-products	Absent	
Milk and milk by-products (including lactose)	Absent	
Nuts	Absent	
Celery and celery by-products	Absent	
Sesame seeds and sesame seeds by-products	Absent	
Sulphur dioxide and sulphites	Absent	
Lupins and lupin by-products	Absent	
Shellfish and shellfish by-products	Absent	
Mustard and mustard by-products	Absent	

REF. Law: Annex III bis to Directive 2003/89/EC, and subsequent amendments

## LEGAL PROVISIONS

<b>HACCP:</b>	In accordance with reg. (EC) No 852/2004 and subsequent amendments
<b>Traceability:</b>	In accordance with reg. (EC) No 178/2002 and subsequent amendments
<b>GMO:</b>	In accordance with reg. (EC) 1829/2003 and 1830/2003 the product does not contain and is not produced from genetically modified organisms
<b>Ionizing radiation:</b>	The product has not been subjected to any treatment with ionizing radiation
<b>Packaging:</b>	All the materials used for packaging our goods, both of our production and from commercialization, are in compliance with the requirements of the European regulations in force (Reg (EC) No 2023/2006 and reg. (EC) 1935/2004) and are therefore suitable to come into contact with food products.
<b>Vegan Declaration:</b>	the product does not contain any products of animal origin and it does not get in contact at any stage of production and packaging with products of animal origin
<b>Nano-engineered materials Declaration:</b>	the product does not contain and is not composed of any nano-engineered materials

The product complies with, although not expressly stated, to the Italian and European regulations in force

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ