

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Imballo:	Verde
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.
Prodotto in:	ITALIA
Codice EAN:	8 021274 000031
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.)	%	11.5	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 – 135'	Cm ²	105	+/-10
Rapporto – 135'		1.7	+/-0.3

FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	55	MIN
Stabilità	minuti	8	MIN

ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	280	-10/+20
p/l		0.60	+/- 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	70	Grammi
di cui zuccheri	1.5	Grammi
Fibre	2	Grammi
Proteine	12	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

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

PRODUCT INFORMATION

Customer:

Brand:



Packaging:	Green
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.
Produced in:	ITALY
Item code:	
EAN Code:	8 021274 000031
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)	%	11.5	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
Energy – 135 '1	Cm2	105	+/-10
Ratio – 135 '1		1.7	+/-0.3



PRODUCT DATA SHEET
00 PIZZA NAPOLETANA GREEN
BAG

M.01.P7.2
Codice: 00 PIZZA NAPOLETANA VERDE 10 KG 5
STAGIONI
Rev. 1 del 18/02/2020
pag. 2 di 4

FARINOGRAM

Description/Reference	Unit of measure	Value	Tolerance
Absorption (corrected to E.u. 500)	%	55	MIN
Stability	minutes	8	MIN

ALVEOGRAM

Description/Reference	Unit of measure	Value	Tolerance
W	E-4 joules	280	-10/+20
p/l		0.60	+/- 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	70	Grams
of which sugars	1.5	Grams
Fibre	2	Grams
Protein	12	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.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio (PR)

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.

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



PRODUCT DATA SHEET

00 PIZZA NAPOLETANA GREEN BAG

M.01.P7.2
Codice: 00 PIZZA NAPOLETANA VERDE 10 KG 5
STAGIONI
Rev. 1 del 18/02/2020
pag. 4 di 4

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

HACCP:	In accordance with reg. (EC) No 852/2004 and subsequent amendments
Traceability:	In accordance with reg. (EC) No 178/2002 and subsequent amendments
GMO:	In accordance with reg. (EC) 1829/2003 and 1830/2003 the product does not contain and is not produced from genetically modified organisms
Ionizing radiation:	The product has not been subjected to any treatment with ionizing radiation
Packaging:	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.
Vegan Declaration:	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
Nano-engineered materials Declaration:	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

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio (PR)

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.