

INFORMAZIONI PRODOTTO

Cliente:



Marchio:

Imballo:

Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO DURO

Descrizione prodotto:

Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato 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

E' adatta a spolverare il banco della pizza perché in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

Prodotto in:

ITALIA

Codice articolo:

Codice EAN:

8 021274 043106

Codice EAN imballo secondario:

Codice tariffa doganale:

11031110

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.)	%	1.60	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	12	MIN

GRANULOMETRIA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Maglia	Valore	Tolleranza
Residuo	%	183 µ	5	3
Residuo	%	153 µ	5	3
Residuo	%	130 µ	5	3
Residuo	%	116 µ	10	5
Residuo	%	110 µ	10	5
Fondo	%	110 µ	65	10

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1439	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi totali	0	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	71	Grammi
di cui zuccheri	5,5	Grammi
Fibre	1,4	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0,02	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
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	
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante	Soia
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: Allegato III bis alla Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2008 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