



**SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

**TIPOLOGIA-TYPE 1 KG UE**

**Fioreglut**

**GLUTEN FREE**



Rev. 06

DEL 18.07.24

Pag. 1 di 4

**SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 10 MARZO 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689  
AUTHORIZATION OF HEALTH MINISTRY RIF. OF 10 MARCH 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689

**DATI GENERALI- GENERAL DATA**

<b>Prodotto</b> <b>Product</b>  Prodotto in <b>ITALIA</b> Produced in <b>ITALY</b>	<b>Semilavorato per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine</b>  <b>Semi-finished product for bakery use with gluten free raw materials</b>	<b>Confezionamento</b> <b>Packaging</b> Reg. CE n°1935/2004 Reg. CE n°2023/2006 Reg. CE n°10/2011	<b>Sacchetto stampato termosaldato idoneo all'uso alimentare</b> <b>Printed heat-sealed film suitable for food use (PP 20µm+PE 65 µm)</b> <b>Confezione secondaria: cartone-cellulosa poliaccoppiato-multistrato.</b> <b>Secondary packaging: carton-cellulose polycoupled-multilayer</b>
<b>Dichiarazioni</b> <b>Declarations</b> Rif. di Legge Law reference	Reg. CE 828/2014 - D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	<b>Smaltimento</b> (valido per l'Italia) <b>Disposal</b> (valid for Italy)	<b>Sacchetto: 07 PLASTICA</b> <b>Bag: 07 PLASTIC</b>  <b>Cartone: PAP 20 carta</b> <b>Carton: PAP 20 paper</b>
<b>OGM</b> 	Prodotto conforme ai <b>NO OGM</b> <b>NO GMO</b> conformal NO - Organismi Geneticamente Modificati NO- Genetically Modified Organisms Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003	<b>Composizione Bancale</b> <b>Pallet Composition</b>	Pallet 80x120 cm - tot 54 Boxes 9 Cartoni x 6 Piani 9 Boxes x 6 Layers
<b>Glutine</b> <b>Gluten</b>	<b>Prodotto conforme al Reg. CE 828/2014 (glutine &lt; 20ppm)</b> <b>Product in accordance with Reg. CE 828/2014 (gluten &lt; 20ppm)</b>	Numero notifica del prodotto al Ministero della Salute Number of notification to Health Ministry	<b>02 October 2014</b> <b>n. DGSAN 037445-P-02/10/2014</b>

<b>Ingredienti</b> <b>Ingredients</b>	<i>Amido di <b>Frumento</b> Deglutinato, Amido di Mais, Destrosio, Farina di grano Saraceno, Fibra di semi di psyllium, Amido di Riso, Addensante: guar, aroma.</i> <i>Gluten free <b>wheat</b> starch, maize starch, dextrose, buckwheat flour, psyllium seed fibre, rice starch, thickener: guar; flavoring.</i>		
<b>Aspetto/Colore</b> <b>Appearance/Color</b>	Fine polveroso / Bianco Fine powdery/ White	<b>Sapore</b> <b>Taste</b>	Amidaceo, neutro Starchy, neutral
<b>Odore</b> <b>Smell</b>	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei. Pleasant, typical of natural flour, no foreign odors	<b>Tipologia</b> <b>Type</b>	Senza Glutine Gluten free

<b>Prodotto/Marchio</b> <b>Product/Brand</b>	<b>SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE</b> <b>Semilavorato di farine per uso professionale. Miscela base per la preparazione di pizza e pane.</b> La miscela ed i prodotti da forno ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano la celiachia e che devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine. Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione senza glutine. <b>SEMI-FINISHED PRODUCT WITH GLUTEN FREE RAW MATERIALS</b> <b>Semi-finished product made of flours for professional use. Basic blend for preparing pizza and bread.</b> The blend and the baked products made from gluten free process are suitable for consumption by people who are celiac and must follow a strict gluten free diet. Suitable mix also for not celiac people who choose to follow a gluten free diet.		

<b>Modalità di preparazione</b> <b>Recipes</b>	Vedere quanto riportato sull'incarto See what it is written on the package
---	---



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO  
TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT

TIPOLOGIA-TYPE 1 KG UE

Fioreglut

GLUTEN FREE



Rev. 06

DEL 18.07.24

Pag. 2 di 4

Caratteristiche  
Features

Prodotto da materie prime prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione.  
Consigliato per ottenere eccellenti prodotti quali la pizza, pane.

Produced from gluten free raw materials. Easy and fast to use.  
Advised for excellent products such as pizza, bread.

CONTROLLI CONTROLS

LABORATORIO CHIMICO  
CHEMICAL LAB

GLUTINE (limite di legge) Reg EU 828/14  
GLUTEN (law limit) Reg EU 828/14

< 20 p.p.m.

Limite di Quantificazione del laboratorio (LQ)  
Limit of Quantification of laboratory (LQ)

5 p.p.m.

Ricerca (GLUTINE) ELISA  
Search (GLUTEN) ELISA

Immuno-Enzimatica  
Immuno-Enzymatic

Temperatura di stoccaggio- Storage temperature  
Conservazione- Storage

Temperatura massima 24°C  
Max temperature 24°C

T.M.C. /  
Shelf life

18 mesi dalla produzione  
18 months since the production

Se tenuto a confezione chiusa, in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare.  
If kept in closed packaging, in dry and cool place and not exposed to direct sunlight.

TMC stampato sul sacchetto insieme al lotto  
Expiry date printed on the package with lot

Codice Ean  
EAN code

Unità  
Unit

(Peso Sacchetto)  
(Bag weight)

U.C. 1 kg- 2.2 lb

Codice EAN: 8014601651969

SINGOLA CONFEZIONE  
SINGLE BAG

(Peso Confezione)  
(Carton weight)

U.C. 12 kg- 26.5 lb

Codice EAN: 8014601652164

CARTONE (12 CONFEZIONI)  
CARTON (12 BAGS)

ANALISI DI PRODOTTO - PRODUCT ANALYSIS

I valori sono ottenuti da calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura  
The values are obtained from theoretical calculation using lab analysis, technical sheets and/or literature

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI  
CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL FEATURES

(valori medi - riferimento 100 gr. di farina) - (average values - reference 100g of flour)

MICRONUTRIENTI  
MICRONUTRIENTS

Parametro Parameter	Valore/Unità di Misura Value/ Measure unit	Parametro Parameter	Val./Unità di Misura (%) Value/ Measure unit (%)	SALI MINERALI (valori medi) MINERAL SALTS (average values)		VITAMINE (valori medi) VITAMINS (average values)	
Lipidi Fat	0 g	Sale Salt	0.1 g	Calcio Calcium	13.3 mg/100g	Vitamina D2 Vitamin D2	< 0.02 mg/kg
di cui acidi grassi saturi of which saturated	0 g	Ceneri Ash	0.3 %	Ferro Iron	< 2.5 mg/100g	Vitamina D3 Vitamin D3	< 0.01 mg/kg
Carboidrati Carbohydrate	87.9 g	Umidità Moisture	9-11%	Potassio Potassium	< 10 mg/100g	Tiamina B1 Thiamin B1	< 0.45 mg/kg
di cui zuccheri of which sugars	3.5 g	pH	5-6	Sodio Sodium	0.021 g/100g	Riboflavina B2 Riboflavin B2	< 0.45 mg/kg
Fibre	6.2 g	Glutine Gluten	<20 ppm (mg/kg) Reg EU 828/14	Magnesio Magnesium	65 mg/kg	Niacina PP Niacin PP	< 0.45 mg/kg
Proteine Proteins	0.6 g			Fosforo Phosphorus	418 mg/kg	Vitamina B6 Vitamin B6	< 0.45 mg/kg

Totale su 100 g di farina - Total on 100 g of flour

kcal

357

kJoule

1516

METALLI PESANTI  
HEAVY METALS

Standard Caputo

Cadmio - Cadmium

Metodo-method ICP-MS

< 0.10 mg/kg

METALLI PESANTI  
HEAVY METALS

Standard Caputo

Piombo - Lead

Metodo-method ICP-MS

< 0.20 mg/kg

TOSSINE  
TOXINS

Standard Caputo

Aflatossine tot (B1+B2+G1+G2)

Metodo-method LC/MS-MS

< 4 µg/kg

TOSSINE  
TOXINS

Standard Caputo

Deossinivalenolo (DON) Deoxynivalenol

Metodo-method LC/MS-MS

< 750 µg/kg

Ocratossina A Ochratoxin A

Metodo-method LC/MS-MS

< 3 µg/kg

Zearalenone ZEA

Metodo-method LC/MS-MS

< 75 µg/kg

OGM - GMO

Negativo - Negative  
Metodo-method PCR

PESTICIDI - PESTICIDES

Inferiori ai limiti di legge  
Lower than law limit  
Metodo-method GC- LC

OGM - GMO

Negativo - Negative  
Metodo-method PCR



**SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

**TIPOLOGIA-TYPE 1 KG UE**

**Fioreglut**

**GLUTEN FREE**



Rev. 06

DEL 18.07.24

Pag. 3 di 4

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL FEATURES**

Parametro Parameter	Valore/Unità di Misura Value/ Unit of measure	Valore di riferimento Reference value
Carica Mesofila Totale- Total Mesophilic Count	UFC /g CFU/g	< 500.000
Carica Micotica Totale (Muffe e Lieviti) Moulds and Yeast	UFC /g CFU/g	Muffe-Moulds <1000 - Lieviti-Yeasts < 5000
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC /g CFU/g	Assente- Absent in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	UFC /g CFU/g	Assente- Absent in 25 g
<i>E.coli</i>	UFC /g CFU/g	< 9
<i>B. cereus</i>	UFC /g CFU/g	< 10000
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC /g CFU/g	< 10

**CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE- ALLERGENIC FEATURES**

**Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato II del Reg 1169/11** **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients as Reg 1169/11**

ALLERGENI	Nel Prodotto In the product	Sulla linea di produzione On the production line	Nello stabilimento produttivo In the production facility	Cross
<p>▶ <b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; <b>Cereals containing gluten</b> (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof;</p> <p><b>Amido di frumento senza glutine- Gluten free wheat starch</b></p>	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (FRUMENTO) (WHEAT)	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (FRUMENTO) (WHEAT)	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (FRUMENTO) (WHEAT)	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati; <b>Crustaceans</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati; <b>Eggs</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati; <b>Fish</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati; <b>Peanuts</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati; <b>Soy</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio; <b>Milk</b> and products thereof (including lactose);	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Frutta a guscio:</b> mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e derivati. <b>Nuts</b> i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (MANDORLA) (ALMOND)	<input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati; <b>Celery</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati; <b>Mustard</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati; <b>Sesame seeds</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> ; <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub> ;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati; <b>Lupin</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Molluschi</b> e prodotti derivati; <b>Molluscs</b> and products thereof.	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO



**SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO  
TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

**TIPOLOGIA-TYPE 1 KG UE**

***Fioreglut***

**GLUTEN FREE**



**Rev. 06**

**DEL 18.07.24**

Pag. 4 di 4

**Controlli di Processo / Process Controls**

- RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO \_ Analisi HACCP \_HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)
- TEST REPORT/ANALYSIS ON SEMI-FINISHED PRODUCT\_HACCP analysis
- DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO
- DECLARATION and/or PRODUCTION REPORT per PRODUCT BATCH
- Reg. (CE) 178/2002 - Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i.



**Sistema qualità  
certificato ISO  
9001**

**CERTIFICAZIONI dell'AZIENDA PRODUTTRICE / CERTIFICATION of PRODUCING COMPANY**

**PRODOTTO SENZA GLUTINE NOTIFICATO AL MINISTERO DELLA SALUTE**

**Registro Nazionale codice n.12249**

*Gluten free Product notified to Health ministry*

*National Register code n. 12249*



Applicazione normative Igiene dei Prodotti Alimentari  
& Rintracciabilità Gestionale /Application of food  
hygiene regulations and management traceability

Reg. (CE) 178/2002  
Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i.



Certificazione Kosher  
Rilasciata da SIKS LTD



Kosher certified- Issued by SIKS LTD

Certificato Halal- Halal certified

Rilasciato da- Issued by World Halal Authority

**Azienda produttrice certificata FSSC 22000- The producing company is FSSC 22000 certified**