



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	FARINA G.T.TIPO "0" ROSSA CON GERME DOGUSTO	ORIGINE (Reg. UE 775/2018):	Italia
		Paese di Molitura	ITALIA

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina proviene esclusivamente da cereali sani, leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale con relativo impianto di depurazione delle acque nel rispetto delle norme ambientali. La farina non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito sbiancamento artificiale o trattamenti similari, è esente da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque natura.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", farina di germe di GRANO.

UTILIZZO: Ideale per Pizza a breve lievitazione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa
Umidità	% sul peso	15,50	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Ceneri	% s. s.	0,65	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Proteine	% s. s.	10,0	Min. (Azoto X 5,70)	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Glutine secco	% s. s.	9,00	Min.	/
Falling Number	secondi	300	Min.	/

CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Alveogramma di Chopin)	U.M.	Valore	Limite	CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Farinogramma di Brabender)	U.M.	Valore	Limite
W	10-4J	210	± 20	A (Assorbimento al 14%)	%	55,50	± 2
P/L	mmH ₂ O/mm	0,65	± 0,15	CD (Stabilità)	Minuti	4,00	Min.

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

CONTAMINANTI CHIMICI	U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	600	Max.	Reg. CE n. 1022/2024 e s.m.i.
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Piombo	mg/kg (ppm)	0,2	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,1	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.

Fitofarmaci: Ogni lotto di produzione è conforme al Reg. CE n. 396/05 e s.m.i.

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI	U.M.	Valore	Limite	CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI (Filth Test)	U.M.	Valore	Limite
CBT	UFC/g	100000	Max.	Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max
Muffe e lieviti	UFC/g	1000	Max.	Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti	/
Enterobatteriacee	UFC/g	1000	Max.	Corpi estranei	n° in 50 g	Assenti	/
Escherichia coli	UFC/g	10	Max.	Frammenti metallici	n° in 50 g	Assenti	/
Salmonella spp.	25 g	Assente		Impurità totali	n° in 50 g	Assenti	/
Bacillus Cereus presunto	UFC/g	100	Max.	Altre impurità	n° in 50 g	Assenti	/
Stafilococcus coagulasi+	UFC/g	100	Max.				

ALTRE DISPOSIZIONI DI LEGGE

OGM Il prodotto non deriva da ingredienti geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i. La soglia di tolleranza per contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile non supera lo 0,9% come da legislazione vigente.

Radiazioni Ionizzanti Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti con riferimento alle Direttive Comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere fine, impalpabile, scorrevole al tatto e priva di grumi.
Colore	Bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.
Odore e sapore	Tipico del grano, leggero, gradevole e privo di odori estranei.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.
Shelf life - TMC	12 Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure Big Bag. La merce alla rinfusa è trasportata mediante cisterne autorizzate al trasporto di alimenti. Gli imballi sono tutti conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE, e s.m.i) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e s.m.i.). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.
HACCP	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".



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

ALLERGENI	Allergeni presenti nel Prodotto	Allergeni presenti sulla stessa linea di Produzione	Allergeni presenti in Stabilimento	Cross Contamination con il prodotto finito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)	SI/YES	SI/YES	SI/YES	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI/YES	SI/YES
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI/YES	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	SI/YES	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/Kg o 10 mg/L o 10 ppm	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	SI/YES
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		Peso Kg	10
Energia	1497 kJ / 352 kcal	Redatto da: Quality Assurance Approvato da: Responsabile Produzione <i>Stefania Dallagiovanna</i>	
Grassi	1,0 g		
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g		
Carboidrati	73 g		
Di cui zuccheri	1,0 g		
Fibre	2,3 g		
Proteine	11 g		
Sale	0,002 g		

Data emissione: 18/07/2024 **Rev.** 0 **DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA**

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.