


| | | |
|--|--|----------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet | REV. 01 11/2020 |
|--|--|----------------------------------|

| | | | |
|---|---|--|--|
| DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food | SEMILAVORATO PER PASTELLE / Batter flour mix | | |
| NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product | BATTER MIX | | |
| CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187 | SEMILAVORATO PER PASTELLE / Batter flour mix | | |
| LINEA / Brand | PROFESSIONAL | | |
| TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery | <input type="checkbox"/> RINFUSA / Bulk | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> INSACCO / Bag | TIPO DI SACCO / Type of bag <input type="checkbox"/> 1 Kg <input type="checkbox"/> 5 Kg <input checked="" type="checkbox"/> 25 Kg <input type="checkbox"/> Big bag | |

| IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
|  | Tipologia / Type | CODICE EAN / EAN code | CODICE ARTICOLO / Item code |
| | 1 Kg | / | / |
| | 5 Kg | / | / |
| | 25 Kg | / | 100359 |
| | Big bag | / | / |
| | RINFUSA / Bulk | / | / |
| | DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets | | |
| | N°SACCHI PER STRATO / n° bags for layer | N° FILE SU PALLET / n° layer on pallets | |
| 1 Kg | 110 (11 x 10 fardelli/bundles - 2 x 5) | 8 | |
| 5 Kg | 16 | 11 | |
| 25 Kg | 4 o 5 | 10 | |

| |
|--|
| PRODOTTO E CONFEZIONATO DA / Produced and packaged by |
| MOLINI PIVETTI S.p.A. Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) |
| SACCO DI CARTA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments. |
| ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / Origin of raw material |
| UE e non UE / EU and extra-EU |
| ELENCO INGREDIENTI / List of ingredients |
| Farina di grano tenero, agente lievitante (difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E 500, amido di mais) / Soft wheat flour, baking powder (disodic diphosphate E450, carbonate sodium acid E 500, corn starch) |
| ETICHETTATURA / Labelling |
| TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPORTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI / All kinds of packagings are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents. |

| CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics | | | |
|---|---|---|-----------------------------------|
| PARAMETRI / Parameters | UNITA' DI MISURA / Unit of measure | VALORE MIN / Minimum value | VALORE MAX / Maximum value |
| UMIDITA' (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity | % | / | 15,5 |
| PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) Protein (Kjeldhal method N x 5,70) | % s/s | 9 | / |
| PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties | | | |
| COLORE / Colour | BIANCO TIPICO / Typical white | | |
| ODORE / Aroma & Flavor | GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural | | |
| ASPETTO / Appearance | POLVERE SOFFICE / Fluffy powder | | |
| PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch | BEN OMOGENIZZATA E PRIVA DI GRUMI / well homogenized, lump-free | | |
| CONTAMINANTI / Contaminants | | | |
| | UNITA' DI MISURA / Unit of measure | VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / Maximum value allowed by law | |
| CHIMICO - FISICI / Chemical - physical | | | |
| RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids) | µg / Kg | ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legal limits | |
| AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1 | µg / Kg | < 2,0 | |
| AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2 | µg / Kg | < 4,0 | |
| OCRATOSSINA A / Ochratoxin A | µg / Kg | < 3,0 | |
| ZEARALENONE / Zearalenone | µg / Kg | < 75 | |
| DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON) | µg / Kg | < 750 | |
| PIOMBO | mg / Kg | < 0,20 | |
| CADMIO | mg / Kg | < 0,10 | |
| MICROBIOLOGICI / Microbiological | | | |
| CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count | U.F.C. / g | < 100000 | |
| COLIFORMI TOTALI / Total coliforms | U.F.C. / g | < 500 | |
| LIEVITI / Yeasts | U.F.C. / g | < 1500 | |
| MUFFE/ Molds | U.F.C. / g | < 1500 | |
| ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli | U.F.C. / g | < 10 | |
| SALMONELLA / Salmonella | U.F.C. / g | ASSENTE / Absent | |
| FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test | | | |
| FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect | n° / 50 g | < 50 | |
| PELI DI RODITORE / Rodent hairs | n° / 50 g | ASSENTE / Absent | |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean Nutritional value for 100 g product

| PARAMETRI / Parameters | UNITA' DI MISURA / Unit of measure | VALORE MEDIO / Mean value |
|---|------------------------------------|---------------------------|
| ENERGIA / Energy | kJ - Kcal | 1443 - 340 |
| GRASSI / Fat | g | 1,0 |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates | g | 0,1 |
| CARBOIDRATI / Carbohydrates | g | 72 |
| DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars | g | 1,4 |
| FIBRE / Fibre | g | 1,0 |
| PROTEINE / Protein | g | 9,4 |
| SALE / Salt | g | 0 |

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances

| SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II / Substances or products causing allergies or intolerances - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II | PRESENTE NEL PRODOTTO / Inside the product | PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) / Possible and unintentional presence (cross-contamination) |
|---|--|---|
| Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and products thereof | SI (grano) / yes (wheat) | NO / no |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof | NO / no | NO / no |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof | NO / no | NO / no |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof | NO / no | NO / no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof | NO / no | NO / no |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof | NO / no | SI (soia) / yes (soy) |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof | NO / no | NO / no |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti / Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof | NO / no | NO / no |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof | NO / no | NO / no |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof | NO / no | NO / no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof | NO / no | NO / no |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati / Tree Nuts | NO / no | NO / no |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ | NO / no | NO / no |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof | NO / no | NO / no |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof | NO / no | NO / no |

DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life**PRODOTTO / Product****IN SACCO DA 25 Kg / For bag of 25 Kg**

270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C° umidità ≤ 60%) /

Store in a cool and dry place (temp. 18-25 C° humidity ≤ 60%)

OGM / GMO

I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO (TRITICUM VULGARE) E PERTANTO NON CONTENGONO ADDITIVI E/O ORGANISMI MANIPOLATI GENETICAMENTE NÉ INGREDIENTI CHE HANNO SUBITO MODIFICHE PER MEZZO DELL'INGEGNERIA GENETICA.
/ Products made in our factory are derived exclusively from the milling of wheat (Triticum vulgare) and therefore does not contain additives and / or genetically manipulated organisms or ingredients that have been modified through genetic engineering.

RINTRACCIABILITA' PRODOTTO / Product traceability

CODIFICA LOTTO PER PRODOTTI IN SACCO / Batch encoding products lot

STAMPA SU SACCO: GIORNO SETTIMANA + N° SETTIMANA PROGRESSIVA + ANNO + TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (ES. MAR-31/17 23/04/18) CORRISPONDENTE ALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / Printing on bag: day week + N° week progressive + year + best before date (EX. MAR-31/17 23/04/18)

CODIFICA LOTTO PER PRODOTTO SFUSO / Encoding lot bulk

N° DI LOTTO PROGRESSIVO DI PRODUZIONE (NEL CASO IN CUI IL CARICO SIA COMPOSTO DA 2 O PIÙ LOTTI, VIENE SEMPRE ATTRIBUITO IL N° DI LOTTO DELLA % MAGGIORE DI FARINA CHE COMPONE LA MISCELA) + DATA DI MACINAZIONE / Lot number equal to the production lot (in case the load is composed of two or more lots, is always assigned the lot number of the greater% of flour used in the blend) + date milling

GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity

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" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".



Molini Pivetti S. p. A. Via Renazzo 67, Renazzo (FE) 44045 ITALY - P.I. 00055650386
Tel. +39 051 900003 - Fax +39 051 909210 www.molinipivetti.it