

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE</b> <b>Foodstuff data sheet</b>	<b>REV. 01</b> <b>04/2021</b>
--	--	----------------------------------

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food</b>		SEMILAVORATO PER PIZZA / Flour mix	
<b>NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product</b>		<b>FIOR DI SOIA</b>	
<b>LINEA / Brand</b>		GLI SPECIALI	
<b>TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery</b>	<input type="checkbox"/> RINFUSA / Bulk		
	<input checked="" type="checkbox"/> INSACCO / Bag		
	<b>TIPO DI SACCO / Type of bag</b> <input type="checkbox"/> 1 Kg <input checked="" type="checkbox"/> 10 Kg <input type="checkbox"/> 25 Kg <input type="checkbox"/> Big bag		

**IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information**

	<b>Tipologia / Type</b>	<b>CODICE EAN / EAN code</b>	<b>CODICE ARTICOLO / Item code</b>
	1 Kg	/	/
	10 Kg	8033020445836	100390
	25 Kg	/	/
	Big bag	/	/
	RINFUSA / Bulk	/	/
	<b>DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets</b>		
		<b>N° SACCHI PER STRATO / n° bags for layer</b>	<b>N° FILE SU PALLET / n° layer on pallets</b>
10 Kg		7	13

**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 tipo "0", Farina di soia integrale tostata, / Soft wheat flour Type "0", Whole meal toasted soy flour

**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 RIPISTA 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.

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics</b>			
<b>PARAMETRI / Parameters</b>	<b>UNITA' DI MISURA / Unit of measure</b>	<b>VALORE MIN / Minimum value</b>	<b>VALORE MAX / Maximum value</b>
<b>UMIDITA' (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity</b>	%	/	15,5
<b>PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) Protein (Kjeldhal method N x 5,70)</b>	% s/s	12,5	/
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties</b>			
<b>COLORE / Colour</b>	BIANCO - BEIGE / White - beige		
<b>ODORE / Aroma &amp; Flavor</b>	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
<b>ASPETTO / Appearance</b>	POLVERE SOFFICE / Fluffy powder		
<b>PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch</b>	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / sliding, homogenous, lump-free		
<b>CONTAMINANTI / Contaminants</b>			
<b>PARAMETRI / Parameters</b>	<b>UNITA' DI MISURA / Unit of measure</b>	<b>VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / Maximum value allowed by law</b>	
<b>CHIMICO - FISICI / Chemical - physical</b>			
<b>RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</b>	µg / Kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legal limits	
<b>AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1</b>	µg / Kg	< 2,0	
<b>AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2</b>	µg / Kg	< 4,0	
<b>OCRATOSSINA A / Ochratoxin A</b>	µg / Kg	< 3,0	
<b>ZEARALENONE / Zearalenone</b>	µg / Kg	< 75	
<b>DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)</b>	µg / Kg	< 750	
<b>PIOMBO / Lead</b>	mg / Kg	< 0,20	
<b>CADMIO / Cadmium</b>	mg / Kg	< 0,10	
<b>MICROBIOLOGICI / Microbiological</b>			
<b>CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count</b>	U.F.C. / g	< 100000	
<b>COLIFORMI TOTALI / Total coliforms</b>	U.F.C. / g	< 500	
<b>LIEVITI / Yeasts</b>	U.F.C. / g	< 1500	
<b>MUFFE/ Molds</b>	U.F.C. / g	< 1500	
<b>ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli</b>	U.F.C. / g	< 10	
<b>SALMONELLA / Salmonella</b>	U.F.C. / g	ASSENTE / Absent	
<b>FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test</b>			
<b>FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect</b>	n° / 50 g	< 50	
<b>PELI DI RODITORE / Rodent hair</b>	n° / 50 g	ASSENTE / Absent	

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances</b>		
<b>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</b>	<b>PRESENTE NEL PRODOTTO / Inside the product</b>	<b>PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) / Possible and unintentional presence (cross-contamination)</b>
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 ( <b>grano</b> ) / yes ( <b>wheat</b> )	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	SI ( <b>soia</b> ) / yes ( <b>soy</b> )	NO / no
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub>	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

<b>DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life</b>	
<b>PRODOTTO / Product</b>	
<b>IN SACCO DA 10 Kg / For bag of 10 Kg</b>	270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions</b>	
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%)	

<b>OGM / GMO</b>	
<p>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.</p>	
<b>RINTRACCIABILITA' PRODOTTO / Product traceability</b>	
<b>CODIFICA LOTTO PER PRODOTTI IN SACCO / Batch encoding products lot</b>	<p>STAMPA SU SACCO: GIORNO SETTIMANA + N° SETTIMANA PROGRESSIVA + ANNO + TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (ES. MAR-31/18 23/04/19) CORRISPONDENTE ALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / Printing on bag: day week + N° week progressive + year + best before date (EX. MAR-31/18 23/04/19)</p>
<b>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity</b>	
<p>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".</p>	



**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**