



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE</b> <b>Foodstuff data sheet</b>	<b>REV. 01</b> <b>08/2020</b>
--	--	----------------------------------

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food</b>	FARINA DI GRANO TENERO / Soft wheat flour			
<b>NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product</b>	<b>GRAN RISERVA GRIGIA</b>			
<b>CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187</b>	Farina di grano tenero tipo 00			
<b>LINEA / Brand</b>	GRAN RISERVA	 <small>ALTA FIDUCIA ALIMENTARE</small>		
<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 type="checkbox"/> 5 Kg	<input checked="" type="checkbox"/> 25 Kg

<b>IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information</b>				
	<b>Tipologia / Type</b>	<b>CODICE EAN / EAN code</b>	<b>CODICE ARTICOLO / Item code</b>	
	1 Kg	/	/	
	5 Kg	/	100008	
	25 Kg	/	100009	
	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>	
	1 Kg	110 (11 x 10 fardelli/bundles - 2 x 5)	8	
	5 Kg	16	11	
25 Kg	4 o 5	10		

<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO DA / Produced and packaged by</b>
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.
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / Origin of raw material</b>
ITALIA / Italy
<b>ELENCO INGREDIENTI / List of ingredients</b>
ESENE AI SENSI DEL Reg.UE 1169/11 Art.19; IL PRODOTTO E' COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DI FARINA DI GRANO TENERO / EXEMPT UNDER Reg.UE 1169/11 Art.19; the product is composed exclusively of wheat flour.
<b>ETICHETTATURA / Labelling</b>
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.

<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>
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	10,5	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,55
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	Sec	250	/
GLUTINE / Gluten	% s/s	9,5	/
<b>ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)</b>			
W (103 erg)	Joule	190	210
P/L		0,50	0,70
<b>FARINOGRAMMA (METODO BRABENDER) / Farinograph (Brabender Method)</b>			
ASSORBIMENTO ACQUA / Absorption water	%	53	/
TEMPO DI ASSORBIMENTO / Water absorption time	Min	1,3	/
STABILITA' / Stability	Min	4	/
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties</b>			
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	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>			
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	
<b>MICROBIOLOGICI / Microbiological</b>			
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	
<b>FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test</b>			
FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect	n° / 50 g	< 50	
PELI DI RODITORE / Rodent hairs	n° / 50 g	ASSENTE / Absent	

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean Nutritional value for 100 g product</b>		
<b>PARAMETRI / Parameters</b>	<b>UNITA' DI MISURA / Unit of measure</b>	<b>VALORE MEDIO / Mean value</b>
ENERGIA / Energy	kJ - Kcal	1475 - 348
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	1,6
PROTEINE / Protein	g	11
SALE / Salt	g	0

<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 (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 SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2	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 25 Kg / For bag of 25 Kg</b>	270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging
<b>IN SACCO DA 1 E 5 Kg / For bag of 1 and 5 Kg</b>	365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 365 days from the date of packaging
<b>RINFUSA / Bulk</b>	180 GIORNI DALLA DATA DI MACINAZIONE / 180 days from the date of milling
<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%)	

**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