
		SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet		REV. 07 12/2020	
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food			FARINA DI GRANO TENERO / Soft wheat flour		
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product			AZZURRA		
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187			Farina di grano tenero tipo 0		
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"/> 1kg <input type="checkbox"/> 5kg <input checked="" type="checkbox"/> 25kg <input type="checkbox"/> big bag	
IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information					
		Tipologia / Type		CODICE EAN / EAN code	
		1 kg		/	
		5 kg		/	
		25 kg		/	
		big bag		/	
		RINFUSA / bulk		/	
		RINFUSA / bulk		/	
DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets					
		N°SACCHI PER STRATO / n ° bags for layer		N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets	
1kg		/		/	
5 kg		/		/	
25 kg		4 o 5		MAX. 10	
big bag		/		/	
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 / EU					
ELENCO INGREDIENTI / List of ingredients					
ESENTE 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.					
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	13,5	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,65
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	SEC	300	/
GLUTINE / Gluten	% s/s	11,5	/
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	JOULE	360	390
P/L		0,5	0,75
FARINOGRAMMA (METODO BRABENDER) / Farinograph (Brabender Method)			
ASSORBIMENTO ACQUA / Absorption water	%	56	/
TEMPO DI ASSORBIMENTO / water absorption time	MIN	2,5	/
STABILITA' / Stability	MIN	13	/
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	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / sliding, homogenous, lump-free		
CONTAMINANTI / Contaminants			
PARAMETRI / parameters	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° / 50g	<50	
PELI DI RODITORE / Rodent hairs	n° / 50g	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	1435 Kj / 338 Kcal
GRASSI / Fat	g	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,1
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	68
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,2
FIBRE / Fibre	g	1,6
PROTEINE / Protein	g	13,5
SALE / Salt	g	0
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances		
Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / UE 1169/11 Art. 21 e Annex II products causing allergies or intolerances	Reg. Substances or	PRESENTE NEL PRODOTTO / inside the product
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)
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof		NO / no
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof		NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof		NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof		NO / no
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof		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		
INS ACCO DA 25 E 50 Kg / for bag of 25 and 50 kg	270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging	
IN SACCO DA 1 E 5 Kg / for bag of 1 and 5 kg	365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 365 days from the date of packaging	
RINFUSA / bulk	180 GIORNI DALLA DATA DI MACINAZIONE / 180 days from the date of milling	
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 (<i>Triticum vulgare</i>) 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