


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet	REV. 07 10/2022
--	--	----------------------------------

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food		FARINA DI GRANO TENERO / Soft wheat flour	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product		LIEVITATI	
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187		Farina di grano tenero tipo 00	
LINEA / Brand		LINEA DOLCI	
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 checked="" type="checkbox"/> 10 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	/	/
	10 kg	8033020447465	100955
	25 kg	8033020447120	100807
	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	
10 kg	7	13	
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) - Italy
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
ESENTE AI SENSI DEL Reg.UE 1169/11 Art.19; IL PRODOTTO É 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	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MIN / Minimum value	VALORE MAX / Maximum value
UMIDITÀ (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity	%	/	15,5
PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) / Protein (Kjeldhal method N x 5,70)	% s/s	14	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,55
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	Sec	320	/
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W	10 ⁻⁴ Joule	380	420
P/L		/	0,8
FARINOGRAMMA (METODO BRABENDER) / Farinograph (Brabender Method)			
ASSORBIMENTO ACQUA / Absorption water	%	55	/
TEMPO DI ASSORBIMENTO / Water absorption time	Min	2	/
STABILITÀ / Stability	Min	14	/
PROPRIETÀ 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			
PARAMETRI / Parameters	UNITÀ 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 hair	n° / 50 g	ASSENTE / Absent	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean Nutritional value for 100 g product		
PARAMETRI / Parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MEDIO / Mean value
ENERGIA / Energy	kJ - kcal	1444 - 340
GRASSI / Fat	g	1,0
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	14
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	SI (senape) / Yes (mustard)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	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
IN SACCO DA 1, 5, 10 kg / For bag of 1, 5, 10 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
MODALITÀ 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.

RINTRACCIABILITÀ 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 CONFORMITÀ 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