pivetti Molini	**SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE** **Foodstuff data sheet**	**REV. 09** **04/2024**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food		FARINA DI GRANO TENERO / Soft wheat flour			
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product		**FROLLA**			
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	☐ RINFUSA / Bulk				
	☑ INSACCO / Bag	TIPO DI SACCO / Type of bag			
		☐ 1 kg	☑ 10 kg	☑ 25 kg	☐ 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	8033020447472	100957
25 kg	8033020447137	100808
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) - Italia

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 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	10	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,55
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	Sec	220	/
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W	10^{-4} Joule	140	170
P/L		/	0,6
FARINOGRAMMA (METODO BRABENDER) / Farinograph (Brabender Method)			
ASSORBIMENTO ACQUA / Absorption water	%	52,5	/
TEMPO DI ASSORBIMENTO / Water absorption time	Min	1,3	/
STABILITÀ / Stability	Min	3	/
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. / 25 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	1461 - 344
GRASSI / Fat	g	1,0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,1
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	73
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,4
FIBRE / Fibre	g	1,6
PROTEINE / Protein	g	10
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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti / Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), 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 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

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, PULITO, LONTANO DA FONTI DI CALORE E UMIDITÀ, ESENTE DA CONTAMINAZIONE O INFESTANTI. L'ERRATA CONSERVAZIONE PUÒ COMPROMETTERNE L'USO IN FASE DI LAVORAZIONE E FAVORIRE IL PROLIFERARE DI INFESTAZIONI.
AL RICEVIMENTO DELLA MERCE TOGLIERE IMMEDIATAMENTE DAL PALLET IL FILM ESTENSIBILE AL FINE DI PERMETTERE UNA CORRETTA TRASPIRAZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO.
Store in a right place: cool and dry, clean, free from heat and moisture, free from contamination or weeds. An incorrect storage may compromise the use during processing and encourage the infestation.
At the reception of the goods remove the wrapping film from the pallet to allow proper transpiration and preservation of the product.

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