



SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE

Foodstuff data sheet

REV. 13
02/2025

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food	FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO / Organic Soft wheat flour		
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product	"0" BIO		
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	☒ RINFUSA / Bulk		
	☒ INSACCO / Bag		
	TIPO DI SACCO / Type of bag ☐ 1 kg ☐ 5 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	/	/
	5 kg	/	/
	25 kg	/	100075
	Big bag	/	10003610
	RINFUSA / Bulk	/	10042410
	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
	5 kg	16	11
	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
ITALIA / Italy
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 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA SECONDO REGOLAMENTO UE 2018/848 / Exempt in accordance with EU Reg.1169/11 Art.19; the product is composed exclusively of organic wheat flour according to EU Reg.2018/848.
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. 20 DEL D.LGS. 231/2017) 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. 20 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 231/2017) 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	11	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,65
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	Sec	240	/
GLUTINE / Gluten	% s/s	9,5	/
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W	10 ⁻⁴ Joule	160	220
P/L		0,45	/
PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties			
COLORE / Colour	BIANCO TIPICO / Typical white		
ODORE / Aroma & Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE CON SCAGLIE DI CRUSCA / Fluffy powder with bran flakes		
PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch	RUVIDA, BEN OMOGENIZZATA E PRIVA DI GRUMI / rough and 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	< 600
TOSSINE ERGOT / Ergot Toxins	µg / kg	< 100
TOSSINE T2 - HT2 / T2 - HT2 Toxins	µg / kg	< 20
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. / 25g	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	1469 - 346
GRASSI / Fat	g	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,1
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	72
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,3
FIBRE / Fibre	g	1,6
PROTEINE / Protein	g	12
SALE / Salt	g	0

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCAANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCAANO 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 E 10 kg / For bag of 1,5 and 10 kg	365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 365 days from the date of packaging
BIG BAG e RINFUSA / big bag and 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**

CODIFICA DEL LOTTO: 000GGGSSAA dove: 000 = Ultime tre cifre numeriche del lotto di macinazione; GGG = Prime tre lettere del giorno di confezionamento; SS = Numero della settimana di confezionamento; AA = Ultime due cifre dell'anno di confezionamento; ES:422MAR3824 /
BATCH CODING:000GGGSSAA where:000=Last three numerical digits of the grinding batch;
GGG= First three letters of the day of packaging;SS=Packaging week number;
AA Last two digits of the year of packaging.ES:422MAR3824

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