



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	OLTREGRANO LA PINSA	ORIGINE (Reg. UE 775/2018):	UE e non UE
		Paese di Molitura	ITALIA

Semilavorato costituito da farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità con l'aggiunta di cereali e/o semi.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00", lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di TRITORDEUM, farina di Riso, farina di SOIA tostata, Lievito madre di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di FRUMENTO, enzimi, antiossidante: acido L-ascorbico, farina di frumento maltato.

UTILIZZO: Miscela speciale per Pinsa Romana



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa
Umidità	% sul peso	15,50	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Ceneri	% s. s.	N.r.	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Proteine	% s. s.	12,0	Min. (Azoto X 5,70)	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Glutine secco	% s. s.	11,00	Min	/
Falling Number	secondi	N.r.	Min.	/

CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Alveogramma di Chopin)	U.M.	Valore	Limite	CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Farinogramma di Brabender)	U.M.	Valore	Limite
W	10-4J	300	± 30	A (Assorbimento al 14%)	%	N.r.	/
P/L	mmH ₂ O/mm	N.r.	/	CD (Stabilità)	Minuti	N.r.	/

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

CONTAMINANTI CHIMICI	U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	750	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Piombo	mg/kg (ppm)	0,2	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,1	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.

Fitofarmaci: Ogni lotto di produzione è conforme al Reg. CE n. 396/05 e s.m.i.

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI	U.M.	Valore	Limite	CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI (Filth Test)	U.M.	Valore	Limite
CBT	UFC/g	/	Max.	Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max
Muffe e lieviti	UFC/g	/	Max.	Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti	/
Enterobatteriacee	UFC/g	1000	Max.	Corpi estranei	n° in 50 g	Assenti	/
Escherichia coli	UFC/g	10	Max.	Frammenti metallici	n° in 50 g	Assenti	/
Salmonella spp.	25 g	Assente		Impurità totali	n° in 50 g	Assenti	/
Bacillus Cereus presunto	UFC/g	100	Max.	Altre impurità	n° in 50 g	Assenti	/
Stafilococcus coagulasi+	UFC/g	100	Max.				

ALTRE DISPOSIZIONI DI LEGGE

OGM Il prodotto non deriva da ingredienti geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i. La soglia di tolleranza per contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile non supera lo 0,9% come da legislazione vigente.

Radiazioni Ionizzanti Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti con riferimento alle Direttive Comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Di diversa granulometria passando dalla farina al seme.
Colore	Dal bianco al marrone passando per il giallo in tutte le sue tonalità.
Odore e sapore	Tipico del grano, leggero, gradevole e privo di odori estranei.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato ad una temperatura inferiore a 25 °C.
Shelf life - TMC	8 Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure Big Bag. La merce alla rinfusa è trasportata mediante cisterne autorizzate al trasporto di alimenti. Gli imballi sono tutti conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE, e s.m.i) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e s.m.i.). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.
HACCP	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".



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

ALLERGENI	Allergeni presenti nel Prodotto	Allergeni presenti sulla stessa linea di Produzione	Allergeni presenti in Stabilimento	Cross Contamination con il prodotto finito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)	SI/YES	SI/YES	SI/YES	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI/YES	SI/YES	SI/YES	NO
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO	SI/YES
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/Kg o 10 mg/L o 10 ppm	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	SI/YES
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		Peso Kg	25
Energia	1602 kJ / 378 kcal	Redatto da: Quality Assurance Approvato da: Responsabile Produzione <i>Stefano Dallagiovanna</i>	
Grassi	1,4 g		
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	77 g		
Di cui zuccheri	1,3 g		
Fibre	2,7 g		
Proteine	13 g		
Sale	0,003 g		
		Codice Prodotto:	370035.25
		Codice EAN Prodotto:	8033772092586

Data emissione: 15/09/2023 **Rev.** 3 **DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA**

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.