





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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL DATASHEET		TASTYPOWER TASTYPOWER	
Preparato in polvere a base di pasta madre. <i>Powdered sourdough mix.</i>			
INGREDIENTI: Pasta madre in polvere (99%) (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO duro), antiossidante: acido ascorbico (E300), enzimi: amilasi e xilanasi (FRUMENTO). INGREDIENTS: <i>Powdered sourdough (99%) (soft WHEAT flour type "0", durum WHEAT flour), antioxidant: ascorbic acid (E300), enzymes: amylase and xylanase (WHEAT).</i>			
UTILIZZO: Ideale per pane e pizza. Modalità d'uso: 3-5% sul peso della farina. USE: <i>Suitable for bread and pizza. How to use: 3-5% by weight of flour.</i>			
CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORY CHARACTERISTICS			
Aspetto <i>Appearance</i>	Polvere <i>Powder</i>		
Colore <i>Color</i>	Bianco avorio <i>White ivory</i>		
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE/ CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS			
Parametro/Parameter	Min	Max	Unità di Misura / Unity of Measure
Umidità <i>Moisture</i>	4	8	%
Materia secca <i>Dry matter</i>	/	/	%
Acidità <i>Acidity</i>	12	30	°
CONTAMINANTI CHIMICI / CHEMICAL CONTAMINANTS			
Le materie prima utilizzate sono garantite "Food Grade", in conformità con le legislazioni relative a micotossine, metalli pesanti, residui di pesticidi, microbiologia. <i>The raw materials used are guaranteed "Food Grade", in compliance with the legislation relating to mycotoxins, heavy metals, pesticide residues, microbiology.</i>			
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL FEATURES			
Parametro / Parameter	Valore / Value	Tolleranza / Tolerance	Unità di Misura / Unity of Measure
Carica batterica totale <i>Total viable count</i>	100000	Max	UFC/g
Lieviti e Muffe <i>Yeast and Mould</i>	2000	Max	UFC/g
Stafilococchi coagulasi + <i>Staphylococci coagulase +</i>	10	Max	UFC/g
<i>E. Coli</i>	<10	Max	UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g / Absent in 25 g		
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / ADDITIONAL INFORMATIONS			
OGM / GMO	Il prodotto è fuori dal campo di applicazione dei regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 relativamente alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati. Di conseguenza, non è necessaria alcuna etichettatura specifica. <i>The product is outside the scope of the EC regulations 1829/2003 and 1830/2003 regarding the traceability and labeling of genetically modified organisms and derived food products. Consequently, no specific labeling is required.</i>		
Radiazioni Ionizzanti / <i>Ionizing Radiation</i>	Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati. <i>The product has not been treated with ionizing radiation and doesn't contain any irradiated ingredients.</i>		
Conservazione / <i>Storage</i>	Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto, richiudere accuratamente la confezione dopo l'impiego. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. <i>Store in a cool and dry place. Once opened, close the package carefully after use. Product subject to natural loss of weight.</i>		
<i>Shelf life - TMC</i>	12 Mes/ Month		
Imballaggio / <i>Packaging</i>	Sacchetto CARTA / <i>Paper bag C/PAP 81 (5,5 kg)</i> I materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimenti. <i>The materials are intended for food contact.</i>		
Prodotto adatto alle diete: OVO-LATTE VEGETARIANA, ALCOL FREE, MAIALE FREE <i>Product suitable for the diets: OVO-LACT VEGETARIAN, ALCOHOL FREE, PORK FREE</i>			

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

ALLERGENS (Reg. CE 1169/2011)				
ALLERGENI / ALLERGENS	Presenti nel prodotto <i>Present in the product</i>	Presenti sulla stessa linea di produzione <i>Present on the same production line</i>	Presenti nello stesso stabilimento <i>Present in the same factory</i>	Possibile Cross Contamination <i>Possible Cross Contamination</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati) <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains</i>	SI/YES	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Pesci e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Frutta a guscio e prodotti derivati <i>Nuts and product thereof</i>	NO	NO	SI/YES	NO
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/Kg o 10 mg/L o 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2</i>	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	NO	SI/YES
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto <i>Average nutritional values per 100 g</i>		Peso Kg: 5,5	Codice Prodotto: 630026.05 Codice Ean Prodotto: 8033772097673	 8 033772 097673
Energia / <i>Energy</i>	1372 kJ/328 kcal			
Grassi / <i>Fat</i>	0,9 g	<p>Il cliente non può ritenere il Molino Dallagiovanna responsabile in caso di uso inappropriato o improprio del prodotto. Molino Dallagiovanna garantisce solo i parametri, come indicato in questa scheda tecnica.</p> <p>Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno 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.</p> <p>Customer cannot hold Molino Dallagiovanna responsible for inappropriate or unlawful use of the product. Molino Dallagiovanna guarantees only the parameters as mentioned on this specification sheet.</p> <p>The present declaration is valid from the reported date and it will be substituted just in case of important changes that could replace the essential compliance requirements or as soon as the current regulation will be modified and updated to require.</p> <p>Emesso da / <i>Issued by:</i> Quality Assurance</p>		
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0,1 g			
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	65 g			
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	1,5 g			
Fibre / <i>Fibre</i>	2,9 g			
Proteine / <i>Protein</i>	14,0 g			
Sale / <i>Salt</i>	0,020 g			
Data emissione:	03/11/2023	Rev.	2	DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA



**Linea
Far Farina**

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



**Linea
Oltregrano**



**Linea
Senza Glutine**