



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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO		"00" SUPER FRITTO		ORIGINE (Reg. UE 775/2018):		UE e non UE		
				Paese di Molitura		ITALIA		
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina proviene esclusivamente da cereali sani, leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale con relativo impianto di depurazione delle acque nel rispetto delle norme ambientali. La farina non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito sbiancamento artificiale o trattamenti similari, è esente da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque natura.								
INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00", glutine di GRANO.								
UTILIZZO: Ideale per fritti sempre croccanti con una doppia durata dell'olio di frittura.								
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.	0,55	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.			
Proteine		% s. s.	15,5	Min. (Azoto X 5,70)	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.			
Glutine secco		% s. s.	14,50	Min	/			
Falling Number		secondi	300	Min.	/			
CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Alveogramma di Chopin)		U.M.	Valore	Limite	CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Farinogramma di Brabender)	U.M.	Valore	Limite
W		10-4J	520	± 30	A (Assorbimento al 14%)	%	61,00	± 2
P/L		mmH ₂ O/mm	0,65	± 0,15	CD (Stabilità)	Minuti	18,00	Min.
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)	600	Max.	Reg. CE n. 1022/2024 e s.m.i.			
Zearalenone		µg/kg (ppb)	75	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.			
Somma tossine T-2 e HT-2		µg/kg (ppb)	20	Max.	Reg. CE n. 1038/2024 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	100000	Max.	Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max
Muffe e lieviti		UFC/g	1000	Max.	Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti	/
Enterobatteriacee		UFC/g	10000	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		Altre impurità	n° in 50 g	Assenti	/
Bacillus Cereus presunto		UFC/g	100	Max.				
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		Polvere fine, impalpabile, scorrevole al tatto e priva di grumi.						
Colore		Bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.						
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		12	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	NO	NO	SI/YES	SI/YES
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI/YES	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
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	NO	SI/YES	NO
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

Energia	1564 kJ / 369 kcal
Grassi	0,9 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	73 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	2,2 g
Proteine	16 g
Sale	0,002 g

Redatto da:
Quality Assurance

Approvato da:
Responsabile
Produzione

Stefano Dallagiovanna

Peso Kg 5

Codice Prodotto:

321007.05

Codice EAN Prodotto:

8033772090506



Pallettizzazione

Peso netto (kg)	Sacchi per strato	Numero strati	Sacchi per pallet	Altezza pallet
	80x120	80x120	80x120	80x120
1	11 (Fardelli da 10 pz)	8	88 (Fardelli da 10 pz)	160 cm
5	12	15	180	158 cm
10				
25	4	10	40	150 cm

Data emissione: 17/03/2026 **Rev.** 5

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.

Prodotto certificato HALAL da HIA

(www.halalint.org)

HIA - ITA - 00346

HIA-ITA-00346-100

Product Certified KOSHER
by EUKOSHER

