

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 05384 Rev. 7
01/12/2020	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)		Anno: 2020
Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)				

**1 SIGLA / NOME /
DESCRIZIONE**

Farina di grano duro : VolaVia farina di grano duro

Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
05384 *	Sacchetto carta da 5 kg	12 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1423 / 336	kJ / kcal
Grassi	1,96	g
di cui saturi	0,35	g
Carboidrati	66,43	g
di cui zuccheri	2,13	g
Fibre	4,39	g
Proteine	10,96	g
Sale	0,002	g

* Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

4 DESTINAZIONE D'USO DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

spolvero pizza

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	1.3 ± 0.1	% su s.s
GLUTINE qualità	55.0 min	Gluto Index
PROTEINE (N x 5.70)	11.5 min	% su s.s
COLORE	20.0 ± 2.0	Indice di "b"
SFARIN. g. tenero	0 + 3	% su t.q.

Parametro	Valore	U.M.
Rifiuto Setaccio 500µ	0 + 2	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	0 + 2	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	0 + 2	% s.peso
Rifiuto Setaccio 180µ	30 ± 3	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	30 ± 3	% s.peso
Fondo	40 ± 5	% s.peso

6 AGENTI CONTAMINANTI

Parametro	Valore	U.M.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

Parametro	Valore	U.M.
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	100 max	ppb
PIOMBO	200 max	ppb
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	ppm

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1 g
COLIFORMI Spp.	100 max	U.f.C. in 1 g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1 g
INFESTAZIONI VISIBILI	Assenti	in 50 g setacciati

Parametro	Valore	U.M.
MUFFE	1000 max	U.f.C. in 1 g
LIEVITI	1000 max	U.f.C. in 1 g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
FILTH TEST:		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
peli topo	Assenti	in 50 g

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. **Può contenere tracce di soia.**

OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento ASSENTE

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 05384 Rev. 7
01/12/2020	Verification (CQ)	Approval (SEM)		Anno: 2020
This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)				

1 MARK / NAME / DESCRIPTION

Durum wheat Flour: Durum wheat Flour VOLAVIA.

Granular product at sharp corner, obtained from milling and sifting of durum wheat cleaned of extraneous substances and impurities.

2 PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

COD	PACKING	SHELF LIFE / WORDING
05384 *	5 kg. paper sacks	12 MONTHS in a cool dry place T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45% Use by ..., Lot n°

3 NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1423 / 336	kJ / kcal
Fat	1,96	g
of which saturated	0,35	g
Carbohydrates	66,43	g
of which sugars	2,13	g
Dietary fiber	4,39	g
Protein	10,96	g
Salt	0,002	g

* At the reception of the goods, immediately free the pallets from plastic package!

4 USE DESTINATION NOT CONTROLLED DISTRIBUTION

ideal to sprinkle over the bench for pizza

5 CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Value	U.M.
MOISTURE	15.0 ± 0.5	%
ASH CONTENT	1.3 ± 0.1	% on d.m.
GLUTEN quality	55.0 min	Gluten Index
PROTEIN (N x 5.70)	11.5 min	% on d.m.
YELLOW INDEX	20.0 ± 2.0	Index "b"
SOFT WHEAT FLOUR	0 + 3	% on d.m.

Parameter	Value	U.M.
Refusal to sieve 500 µ	0 + 2	%
Refusal to sieve 390 µ	0 + 5	%
Refusal to sieve 280 µ	0 + 3	%
Refusal to sieve 180 µ	30 ± 3	%
Refusal to sieve 112 µ	30 ± 3	%
Coat	40 ± 5	%

6 CONTAMINATING AGENTS

Parameter	Value	U.M.
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOXIN B1	2 max	ppb
OCRATOXIN A	3 max	ppb
ZEARALENOL	75 max	ppb

Parameter	Value	U.M.
DEOXINIVALENOL	750 max	ppb
CADMIUM	100 max	ppb
LEAD	200 max	ppb
PESTICIDES RESIDUAL	Law limits	ppm

7 HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

Parameter	Value	U.M.
TOT BACT. COUNT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1 g
COLIFORMS Spp.	100 max	U.f.C. in 1 g
STPHYLOCOCCUS	25 max	U.f.C. in 1 g
VISIBLE INFESTATIONS	Absent	Sieving of 50 g

Parameter	Value	U.M.
MOULD	1000 max	U.f.C. on 1 g
YEAST	1000 max	U.f.C. on 1 g
EXTRAN. BODIES	Absent	on 50 g
FILTH TEST:		
Insect fragments	35 +15	on 50 g
Hairs of mouse	Absent	on 50 g

8 COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS

CONTAINS **GLUTEN** NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of flour and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with coeliac disease.

May contain traces of soy.

GMO

Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003

IONIZING RADIATIONS

ABSENT treatments