

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 0030 Rev. 9
03/03/2018	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2018
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

00 SLOW H24 : Linea Pizza farina di grano tenero 00 SLOW H24.

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
0230 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	8 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	1433/338	kJ/kcal
Grassi	1,17	g
di cui saturi	0,22	g
Carboidrati	67,16	g
di cui zuccheri	1,16	g
Fibre	2,91	g
Proteine	13,22	g
Sale	0,000	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

pizza a lunga lievitazione

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	0.55 max	(% su s.s.)
GLUTINE quantità	13.5 min	(% su s.s.)
PROTEINE (N X 5.70)	15.20 ± 0.5	(% su s.s.)
FALLING NUMBER	310 min	(Secondi)
TEMPI LIEVITAZIONE	18-24	(Ore)

Parametro	Valore	(U.M.)
ALVEOGRAFO:		
w	380 min	
p/l	0.55 ± 0.05	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	58.0 min	(c.c. acqua)
stabilità	18.0 min	(Minuti)

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	

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 0030 Revision 9
03/March/2018	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Year: 2018
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

00 SLOW H24 : Linea Pizza wheat Flour 00 Slow H24.

Wheat flour is the food prepared by grinding and bolting cleaned soft wheat. It is freed from bran coat and germ.

INGREDIENTS: 100% soft wheat flour

2 PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

COD	PACKING	SHELF LIFE / WORDING
0230 **	25 kg. paper sacks	8 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	1433 / 338	kJ / kcal
Fat	1,17	g
of which saturated	0,22	g
Carbohydrates	67,16	g
of which sugars	1,16	g
Dietary fibre	2,91	g
Protein	13,22	g
Salt	0,000	g

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

4 USE DESTINATION NOT CONTROLLED DISTRIBUTION

long-rising pizza

5 CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Value	U.M.
MOISTURE	15.0 ± 0.5	%
ASH CONTENT	0.55 max	% on d.m.
GLUTEN content	13.5 min	% on d.m.
PROTEIN (N X 5.70)	15.2 ± 0.5	% on d.m.
FALLING NUMBER	310 min	Seconds
LEAVENING TIME	18-24	Hours

Parameter	Value	U.M.
ALVEOGRAPH:		
w	380 min	
p/l	0.55 ± 0.05	
FARINOGRAPH:		
Absorption	58.0 min	c.c. water
stability	18.0 min	Minutes

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
ZEARALENON	75 max	ppb

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

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