

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 0046
				Rev. 14
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

TIPO 1 BIO: Linea BIO farina di grano tenero Biologico tipo 1 macinato a pietra
 Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
0046 *	SFUSO Cisterne inox	8 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C, H ₂ O _{rel. max} =45%
0246 **	SACCHI carta kg 25	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1437/339	kJ/kcal
Grassi	1,41	g
di cui saturi	0,27	g
Carboidrati	65,72	g
di cui zuccheri	1,21	g
Fibre	5,41	g
Proteine	12,12	g
Sale	0,002	g

* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

** 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

- semilavorati crackers-grissini pasticceria pane lavorato
 biscotti pizza

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	0.80 max	(% su s.s.)
GLUTINE quantità	11.5 min	(% su s.s.)
PROTEINE (N X 5.70)	13.0 ± 0.5	(% su s.s.)
FALLING NUMBER	300 min	(Secondi)

Parametro	Valore	(U.M.)
ALVEOGRAFO:		
w	250 ± 30	
p/l	0.7 ± 0.2	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	60.0 ± 2.5	(c.c. acqua)
stabilità	9.0 ± 2.0	(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	10 max	(ppb)

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	100.000 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.	1000 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 0046
				Revision 14
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

TIPO 1 BIO : Linea BIO Organic Wheat Flour type 1.

Food prepared by grinding with millstone and following industrial bolting cleaned soft wheat. It is freed from bran coat and germ.

2 PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

COD	PACKING	SHELF LIFE / WORDING
0046 *	IN BULK Inox tank	8 MONTHS in a cool dry place T _{max} = 20°C, H ₂ O _{rel.} max= 45%
0246 **	25 kg. paper sacks	Use by ..., Lot n°

3 NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1437 / 339	kJ / kcal
Fat	1,41	g
of which saturated	0,27	g
Carbohydrates	65,72	g
of which sugars	1,21	g
Dietary fibre	5,41	g
Protein	12,12	g
Salt	0,002	g

* At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediately in a silo provided with an adequate anti-condensation system!

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

4 USE DESTINATION NOT CONTROLLED DISTRIBUTION

- unfinished products
 bread
 crackers-bread-stick
 confectionery
 pizza
 biscuits

5 CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Value	U.M.
MOISTURE	15.0 ± 0.5	%
ASH CONTENT	0.80 max	% on d.m.
GLUTEN content	11.5 min	% on d.m.
PROTEIN (N X 5.70)	13.0 ± 0.5	% on d.m.
FALLING NUMBER	300 min	Seconds

Parameter	Value	U.M.
ALVEOGRAPH:		
w	250 ± 30	
p/l	0.7 ± 0.2	
FARINOGRAPH:		
Absorption	60.0 ± 2.5	c.c. water
stability	9.0 ± 2.0	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
ZEARALENOL	75 max	ppb

Parameter	Value	U.M.
DEOXINIVALENOL	750 max	ppb
CADMIUM	100 max	ppb
LEAD	200 max	ppb
PESTICIDES RESIDUAL	10 max	ppb

7 HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

Parameter	Value	U.M.
TOT BACT. COUNT (32°)	100.000 max	U.f.C. on 1 g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. on 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. on 1 g
COLIFORMS Spp.	1000 max	U.f.C. on 1 g
STPHYLOCOCCUS	25 max	U.f.C. on 1 g
VISIBLE INFESTATIONS	Absent	on 50 g

Parameter	Value	U.M.
MOULDS	1000 max	U.f.C. on 1 g
YEASTS	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