MOLITORIA SAN PAOLO

SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero

# Tipo 0 Biologica

MOD M-MQ-23 REV 7 del 21 Settembre 2023
Codice prodotto: 4BIO1
Codice EAN:8028546001475
Confezione: 1 kg BIOLOGICA



## INFORMAZIONI GENERALI

Prodotta esclusivamente con frumento biologico coltivato in Sicilia, consigliata per tutti i prodotti da forno in panificazione e pasticceria.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

| | |
|---|---|
| Proteine (NIR) | 11 % |
| Ceneri massime | 0,65% |
| W minimo | 200 joule |
| Maturazione | breve |
| Assorbimento b.14% | 55% |

## CARATTERISTICHE GENERALI

| | |
|---|---|
| Stabilimento di lavorazione e confezionamento | via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia |
| Procedimento | prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano |
| Lotto di produzione | ultima cifra anno + numero settimana |
| Modalità d'uso | impastare come d'abitudine |
| Modalità di Conservazione | in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.) | • a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi, una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese<br>• prodotto sfuso 3 mesi |
| Origine della materia prima | regione Sicilia ( Italia ) |

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

| Parametro | Valore guida/ Unità di misura | Limiti di legge | Riferimento normativo |
|---|---|---|---|
| Muffe | 1000 ufc/g | - | - |
| Lieviti | 1000 ufc/g | - | - |
| BacillusCereus presunto | 100 ufc/g | - | R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >$10^5$ effettuare la ricerca della tossina cosi come definito su allegato 2 |
| Coliformi | 1000 ufc/g | - | - |
| Stafilococchi coagulasi positivi | 1000 ufc/g | - | - |
| Salmonella spp | - | Assente ufc/25g | R.CE 2073/2005 e s.m.i |
| Filth test | ≤50 frammenti di insetti | Assenza peli di roditori<br>Assenza larve o insetti | Legge 283/1962 |
| Micotossine | / | B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg<br>Ocratossina A ≤ 3µg/kg<br>DON ≤ 750 µg/kg | REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti |
| Sclerozi della Claviceps spp. (chicchi di cereali non trasfor.)<br>Alcaloidi claviceps spp<br>( prodotti di macinazione con tenore ceneri < 900mg/100g) | - | 0,2g/Kg<br>50µg/kg | |
| Metalli pesanti | / | Piombo ≤ 0.2 mg/kg<br>Cadmio ≤ 0.2mg/kg | |
| Residui di pesticidi | - | Limiti previsti | REGOLAMENTO (CE) N. 396/2005 – e S. M. I. |
| Umidità massima (%) | - | 15,50% | DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i. |

**DICHIARAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO** : Il prodotto in oggetto è conforme ai sensi R.Ce 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.


Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

## VALORI NUTRIZIONALI *

| | |
|---|---|
| Energia KJ/Kcal | 356/1490 |
| Grassi totali | 1,1 g |
| Acidi grassi saturi | 0,1 g |
| Carboidrati | 75 g |
| Zuccheri | 1 g |
| Fibra | 2,2 g |
| Proteine | 12,5 g |
| Sale | <0,002 g |

* Valori espressi su 100 g



Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

MOLITORIA SAN PAOLO

SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero

# Tipo 0 Biologica

MOD M-MQ-23 REV 7 del 21 Settembre 2023
Codice prodotto: 4BIO1
Codice EAN:8028546001475
Confezione: 1 kg BIOLOGICA



## DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

| Allergene | Presenza | Possibile presenza involontaria in tracce per contaminazione incrociata in campo o durante il trasporto | La sostanza vettore di allergene è presente o viene utilizzata nei locali di produzione | Possibilità che la sostanza vettore di allergene possa essere presente nel prodotto, da riportare comunque in etichetta | Presente in stabilimento ma in aree separate di lavorazione e stoccaggio senza possibilità di contaminazione |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | n/a |
| **Crostacei e prodotti derivati** | | | | | |
| **Molluschi e prodotti a base di mollusco** | | | | | |
| **Lupino e prodotti a base di lupino** | | | | | |
| **Uova e prodotti a base di uova** | | | | | |
| **Pesce e prodotti a base di pesce** | | | | | |
| **Arachidi e prodotti a base di arachidi** | | | | | |
| **Soia e prodotti a base di soia** | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **Latte e prodotti a base di latte** (compreso lattosio) | | | | | |
| **Frutta a guscio e prodotti derivati** | | | | | |
| **Sedano e prodotti a base di sedano** | | | | | |
| **Senape e prodotti a base di senape** | ✓ | ✓ | | ✓ | |
| **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo** | | | | | ✓ |
| **Anidride solforosa e solfiti** | | | | | |

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE**.

MOLITORIA SAN PAOLO
Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

## DICHIARAZIONE HACCP

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. –Regolamento 2023/915 - D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

## CONFORMITÀ MOCA

Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i

## DICHIARAZIONE OGM

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

## DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ

Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

## DICHIARAZIONE COLORANTI

Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.



Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food