

FARINA GRANO TENERO TIPO INTEGRALE FOGLIA MEDIA





SCHEDA TECNICA MOD M-MQ-23 REV 6 del 1 giugno 2023 Codice Prodotto: 4IM

Confezione: 25 kg

INFORMAZIONI GENERALI:

La **Farina Tipo Integrale a Foglia Media** mantiene intatte tutte le caratteristiche originarie del grano. È ricca di tutti i nutrimenti presenti nel cereale, come vitamine sali minerali e fibre, che si associano perfettamente ad una alimentazione corretta, sana ed equilibrata. Specificatamente prodotta con materia prima scelta per conferirle più "forza" in maniera da rendere il prodotto finale particolarmente soffice e con piccole alveolature nonostante la presenza delle foglie di crusca con dimensione leggermente più grande rispetto al tipo standard.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

| Proteine (NIR): | 12,5% |
|---------------------|-------|
| Ceneri massime: | 1,7% |
| W minimo: | - |
| Maturazione: | breve |
| Assorbimento b.14%: | 62% |
| | |

CARATTERISTICHE GENERALI:

Stabilimento di lavorazione e confezionamento:

Procedimento:

Lotto di produzione:

Modalità d'uso:

Modalità di Conservazione:

Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):

Origine della materia prima:

via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia

prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano

ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento

impastare come d'abitudine

in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

- a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi.
 Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese
- prodotto sfuso 3 mesi

UE

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| PARAMETRO | VALORE GUIDA / UNITA' 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 | |
| Coliformi: | 1000 ufc/g | - | - | |
| Stafilococchi coagulasi +: | 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 Assenza larve o insetti | Legge 283/1962 | |
| Micotossine* | / | B1+B2+G1+G2≤4µg/kg | R. Ce 2023/915 e s.m.i. | |
| | | Ocratossina A ≤ 3µg/kg | R.Ce 2023/915 e s.m.i. | |
| | | DON ≤ 750 μg/kg | R.Ce 2023/915 e s.m.i. | |
| Sclerozi della Claviceps spp. e i suoi alcaloidi | - | 50 μg/kg | R. Ce 2023/915 e s.m.i. | |
| Metalli Pesanti | / | Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg | R.Ce 2023/915 e s.m.i. | |
| Residui di Pesticidi: | - | Limiti previsti | R.Ce 396/2005 e s.m.i | |
| Umidità massima (%): | - | 15.50 % | DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i. | |

^{*}Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.





FARINA GRANO TENERO TIPO INTEGRALE FOGLIA MEDIA

MOLITORIA SAN PAOLO

Codice Prodotto: 4IM - Confezione: 25 kg
SCHEDA TECNICA MOD M-MQ-23 REV 6 del 1 giugno 2023



VALORI NUTRIZIONALI*:

| Energia KJ/Kcal: | 348/1475 |
|----------------------|----------|
| Grassi totali: | 2,5g |
| Acidi grassi saturi: | 0,4 g |
| Carboidrati: | 70,1 g |
| Zuccheri: | 1 g |
| Fibra: | 8,6 g |
| Proteine: | 16,5 g |
| Sale: | <0,1 g |

^{*}Valori espressi su 100 g

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 CONTAMINAZIO- NE INCROCIATA IN CAMPO 0 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 CONTAMINA- ZIONE |
|--|----------|---|---|---|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) | sì | sì | sì | sì | n/a |
| Crostacei e prodotti derivati | no | no | no | no | no |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | no | no | no | no | no |
| Lupino e prodotti a base di lupino | no | no | no | no | no |
| Uova e prodotti a base di uova | no | no | no | no | no |
| Pesce e prodotti a base di pesce | no | no | no | no | no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | no | no | no | no | no |
| Soia e prodotti a base di soia | sì | sì | no | sì | sì |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | no | no | no | no | no |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | no | no | no | no | no |
| Sedano e prodotti a base di sedano | no | no | no | no | no |
| Senape e prodotti a base di senape | sì | sì | no | sì | no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | no | no | no | no | sì |
| Anidride solforosa e solfiti | no | no | no | no | no |

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





FARINA GRANO TENERO TIPO INTEGRALE FOGLIA MEDIA

Codice Prodotto: 4IM - Confezione: 25 kg SCHEDA TECNICA MOD M-MQ-23 REV 6 del 1 giugno 2023



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. - 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:

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.

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 COLORANTI:



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

