

#### INFORMAZIONI GENERALI:



Ottenuta da varietà di grano tenero ad alto contenuto proteico con un procedimento non intensivo che lascia nel prodotto finito parte delle sostanze minerali e delle fibre presenti nel chicco. Questa tecnica di macinazione danneggia poco le particelle di amido e dona una granulometria finale più elevata favorendo la tenuta dei liquidi e ritardandone l'attività fermentativa. La farina così ottenuta si adatta alle lavorazioni a lunghissima maturazione, per la biga o per un utilizzo in miscela come supporto ad altre farine.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE



<b>Proteine (NIR):</b>	15%
<b>Ceneri massime:</b>	0,65%
<b>W minimo:</b>	400 joule
<b>Maturazione:</b>	lunghissima
<b>Assorbimento b.14%:</b>	61%

#### VALORI NUTRIZIONALI\* :



<b>Energia KJ/Kcal:</b>	356/1510
<b>Grassi totali:</b>	1,1g
<b>Acidi grassi saturi:</b>	0,2 g
<b>Carboidrati:</b>	71,6 g
<b>Zuccheri:</b>	1 g
<b>Fibra:</b>	2,2 g
<b>Proteine:</b>	14,8 g
<b>Sale:</b>	<0,1 g

\*Valori espressi su 100 g

#### CARATTERISTICHE GENERALI:



<b>Allergeni contenuti:</b>	glutine di frumento
<b>Allergeni di cui non si esclude la presenza:</b>	utilizzati in locali di produzione separati: sesamo e soia
<b>Stabilimento di lavorazione e confezionamento:</b>	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
<b>Procedimento:</b>	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
<b>Lotto di produzione:</b>	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	impastare come d'abitudine
<b>Modalità di Conservazione:</b>	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
<b>Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):</b>	a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi. Una volta aperto consumare preferibilmente entro 20 giorni
<b>Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.) prodotto sfuso:</b>	90 giorni
<b>Tipo di confezione:</b>	sacco di carta di pura cellulosa doppio foglio
<b>Peso singolo pezzo:</b>	25 kg
<b>Modalità di Trasporto:</b>	automezzi
<b>Origine della materia prima:</b>	UE e non UE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:



<b>Colore:</b>	tipico
<b>Sapore:</b>	tipico, esente da sapori estranei
<b>Odore:</b>	tipico, esente da odori estranei

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



PARAMETRO	VALORE GUIDA - UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIEFERIMENTO NORMATIVO
<b>Muffe:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>BacillusCereus presunto:</b>	100 ufc/g	-	R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >105 effettuare la ricerca della tossina così come definito su allegato 2
<b>Coliformi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Salmonella spp:</b>	-	Assente ufc/25g	R.CE 2073/2005 e s.m.i
<b>Filth Test:</b>	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
<b>Aflatossine (B1, B2, G1, G2):</b>	I Fornitori delle materie prime utilizzate per questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e che non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti	B1 ≤ 2 µg/kg Somma ≤ 4 µg/kg	R. Ce 165/2010 e s.m.i.
<b>Metalli Pesanti:</b>		Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1 mg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i.
<b>Trattamenti Ionizzanti:</b>		-	-
<b>Residui di Pesticidi:</b>	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
<b>Umidità massima (%):</b>	-	15.50 %	DPR 9 febbraio 2001, n°187 e s.m.i.

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

## INFORMATIVA ALLERGENI:



L'elenco allergeni valutato è conforme all'allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs109/1992 e s.m.i. R.CE 1169/2011 e s.m.i.

Allergeni di cui non si esclude la presenza : tracce di **Soia** da accidentale cross contaminazione in campo o durante il trasporto; utilizzati in locali di produzione separati **Soia** e **Sesamo**.

## DICHIARAZIONE HACCP:



Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 – Regolamento (CE) 852/2004 – Regolamento (CE) 2073/2005 – D.Lgs. 193/2007 e successivi aggiornamenti all'intero processo di produzione con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati, prodotti finiti. Conformità imballi ai sensi del R.Ce 1935/2004

## 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 Regolamento (CE) 1839/2003 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.

MOD M-MQ-23 REV 4 del 8 settembre 2020

