

 MOLINI PIVETTI	STANDARDS INTERNI DI PRODOTTI FINITI	STD/PF
Rev. 08 10/12		Pag. 1 di 2

1. IDENTIFICAZIONE E PACKAGING

TIPO FARINA: <i>0 Biologica</i> CONSEGNA: <input type="checkbox"/> SFUSA <input checked="" type="checkbox"/> IN SACCO	MARCHIO: <i>Amor di farina</i> TIPO DI SACCO: <input type="checkbox"/> 50 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 1 <i>Sacchetto con sfondo verde</i> SACCO CONFORME AL DM 21/03/73 e succ. modifiche e al reg. CE 1935/04
--	--

2. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

PARAMETRI	Valore minimo	Valore massimo
- Umidità(Reg. CEE n° 1470/68)		15,5
- Proteine (Metodo Kjeldhal) s/s (N x 5,70) %	11,50	
- Minerali (s/s %)		0,65
- Grado di acidità (titolazione acidimetrica) (ml NaOH)		-
- Falling Number (Metodo Perten) (sec)	250	
- Glutine s/s (%)	11,0	
- Altri parametri:	Aspetto: polvere Colore: bianco avorio Odore: assenza di odori sgradevoli Attività dell'acqua (aw) 0,80-0,85	

3. CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

FARINOGRAMMA – Metodo Brabender	Valore minimo	Valore massimo
- Assorbimento Acqua (%) - Tempo di assorbimento (min) - Stabilità (min) - Indice Valorimetrico	52 1'30" 3'00" -	

ALVEOGRAMMA – Metodo Chopin	Valore minimo	Valore massimo
- W (10^3 erg) - P/L	160 0,40	200 0,60

4. CONTAMINANTI

CHIMICO – FISICI:	Valore minimo	Valore massimo
- Pesticidi (organofosforati, organoclorurati, fumiganti, piretroidi) (ppm) - Piombo (ppm) - Cadmio (ppm) - Micotossine (ppb) - OGM (qualitativa)	-	- 50% dei limiti di legge e max 5 P.A. presenti contemporaneamente - entro i limiti di legge - entro i limiti di legge - entro i limiti di legge - entro i limiti di legge

 MOLINI PIVETTI	STANDARDS INTERNI DI PRODOTTI FINITI	STD/PF
Rev. 08 10/12		Pag. 2 di 2

MICROBIOLOGICI (U.F.C/g):	Valore massimo	
- CBT (terreno: Standard plate Count Agar-APHA)	50.000	
- Spore di solfitoriduttori (terreno: Perfringens Agar Base – OPSP)	10	
- Miceti totali (terreno: Rosa Bengal Rosa Bengal Cloramfenicol)	2000	
- Stafilococchi coag+ (terreno: Baird Parker + Staphilase test)	10	
- Listeria monocytogenes	Assente	
- Coloformi totali (terreno: petrifilm per Coliformi + E.Coli)	100	
- E. Coli (terreno: petrifilm per Coliformi + E.Coli)	10	
- Enterobatteri (terreno: Violet Red Bile Glucose Agar)	100	
- Salmonella (ISO 6579)	ASSENTE	
- Bacillus Cereus	100	
FILTH TEST (METODO AOAC)	Valore minimo	Valore massimo
- N° Frammenti di insetto N°/50g	-	15
- N° Peli di roditore N°/50g	-	ASSENTI

5. INGREDIENTI

- FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BIOLOGICA Reg. CE 834/2007 del 28/06*/2007 e successive modifiche ed integrazioni

6. ALLERGENI

- GLUTINE	Elemento di composizione delle farine
------------------	---------------------------------------

7. DIMENSIONE IMBALLO (1pz.)

PESO ART.	kg 5
PESO IMBALLO	kg 5

	BLOCH	TIER	BANCALE	PESO
PALLET	14	12	168	kg 840
SOVRAPPONIBILITA'	SI			

8. SCHELF LIFE

365 GIORNI	Da consumarsi in luogo fresco e asciutto
-------------------	--



SCHEDA PRODOTTO

Cod. 911006101

Fornitore: informazioni generali

Ragione sociale del Fornitore: **MOLINO di SAN GIOVANNI S.P.A.**

Prodotto/i fornito/i: Farina di grano tenero tipo 0BIO Kg.1

Codice prodotto: 911006101

Marchio: AMOR DI FARINA

Indirizzo sede amministrativa: Via Provenzali, 1 CENTO 44042 (FE)

Indirizzo Produzione: Viale Minghetti,1 San Giovanni in Persiceto (BO)

Tel.: 051821212 FAX: 051824451



SCHEDA PRODOTTO

Cod. 911006101

Elenco Ingredienti

ELENCO INGREDIENTI <i>(fornire l'elenco completo con gli additivi, e tutti i sub-ingredienti).</i>	Provenienza: <i>(ex. Oli vegetali di colza, Zucchero di barbabietola)</i>	Paese d'origine MP <i>Per prodotti BIO compilare secondo reg.834/2007</i>
Farina di grano tenero	Grano tenero	Italia

Durata di conservazione/gestione a magazzino

Durata di conservazione <i>(durata massima del prodotto dalla data di produzione/confezionamento)</i>	365 giorni
Modalità di conservazione <i>(temperatura / luce)</i>	Luogo fresco ed asciutto
Scheda tecnica <i>(indicare il riferimento dell'ultimo aggiornamento)</i>	Rev. 08 del 10/12

Etichettatura

Il MOLINO di SAN GIOVANNI S.P.A. dichiara che l'etichettatura dei prodotti a Voi forniti è conforme alla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari Reg. CE 1169/2011



SCHEDA PRODOTTO

Cod. 911006101

Allergeni

Allergeni alimentari	Presente nel prodotto? SI/NO	Presenza non intenzional e SI/NO	Fonte dell'allergene ingrediente, presente sulla linea, presente nella materia prima, presente in stabilimento ecc.,
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut...) e prodotti derivati	Sì	Sì	Glutine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	No	
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio	No	No	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni... e prodotti derivati	No	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No	
Lupino e derivati	No	No	
Molluschi e derivati	No	No	

OGM

La Molino di San Giovanni garantisce l'**assenza d'ingredienti geneticamente modificati** nei propri prodotti, e per questo si impegna a non utilizzare materie prime geneticamente modificate.



SCHEDA PRODOTTO

Cod. 911006101

Valori nutrizionali

Parametro controllato	Valori min. Su 100 g
Valori energetici Kcal	339
Valori energetici Kj	1437
Proteine	11,0
Carboidrati	70
Grassi	1,5

IMBALLAGGIO della Materia Prima

	Tipo	Materiale
Imballaggio primario (a contatto con il prodotto)	Sacco a valvola	Carta di pura cellulosa
Imballo secondario	Fardello	Nylon termoretraibile
Imballaggio terziario (pallet)	bancale	legno
Si dichiara che l'imballo primario utilizzato è conforme alle normative vigenti (dichiarazione fornitore FIORINI del 09/01/2013)		

Condizioni logistiche

Tempo di consegna (tempo medio che intercorre tra ordine e consegna)	1 settimana
Shelf Life (durata del prodotto)	365 giorni

RINTRACCIAIBILITÀ PRODOTTO

	Descrizione
Codice di codifica lotto	N° giorno juliano + data scadenza (es. L094 04-04-2014)