

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

## 1. IDENTIFICAZIONE E PACKAGING

<b>TIPO FARINA:</b> <i>0 Biologica</i>	<b>MARCHIO:</b> <i>Amor di farina</i>
<b>CONSEGNA:</b> <input type="checkbox"/> SFUSA <input checked="" type="checkbox"/> IN SACCO	<b>TIPO DI SACCO:</b> <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 acidimetria) (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 <b>Attività dell'acqua (aw) 0,80-0,85</b>	

## 3. CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

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

ALVEOGRAMMA – Metodo Chopin	Valore minimo	Valore massimo
- W (10 <sup>3</sup> erg)	160	200
- P/L	0.40	0,60

## 4. CONTAMINANTI

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

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

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

## 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

	<b>BLOCH</b>	<b>TIER</b>	<b>BANCALE</b>	<b>PESO</b>
<b>PALLET</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>168</b>	<b>kg 840</b>
<b>SOVRAPPONIBILITA'</b>	<b>SI</b>			

## 8. SCHELF LIFE

<b>365 GIORNI</b>	<b>Da consumarsi in luogo fresco e asciutto</b>
-------------------	---



## **SCHEDA PRODOTTO**

**Cod. 911006101**

### **Fornitore: informazioni generali**

<b>Ragione sociale del Fornitore:</b> <b>MOLINO di SAN GIOVANNI S.P.A.</b>
<b>Prodotto/i fornito/i:</b> <b>Farina di grano tenero tipo 0BIO Kg.1</b>
<b>Codice prodotto:</b> <b>911006101</b>
<b>Marchio:</b> <b>AMOR DI FARINA</b>
<b>Indirizzo sede amministrativa:</b> <b>Via Provenzali,1 CENTO 44042 (FE)</b>
<b>Indirizzo Produzione:</b> <b>Viale Minghetti,1 San Giovanni in Persiceto (BO)</b>
<b>Tel.:</b> <b>051821212</b> <b>FAX:</b> <b>051824451</b>



## SCHEDA PRODOTTO

### Cod. 911006101

### Elenco Ingredienti

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

### Durata di conservazione/gestione a magazzino

<b>Durata di conservazione</b> <i>(durata massima del prodotto dalla data di produzione/confezionamento)</i>	<b>365 giorni</b>
<b>Modalità di conservazione</b> <i>(temperatura / luce)</i>	Luogo fresco ed asciutto
<b>Scheda tecnica</b> <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.,
<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut...) e prodotti derivati	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Glutine di frumento</b>
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte compreso il lattosio	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Frutta a guscio:</b> mandorle, nocciole, noci comuni... e prodotti derivati	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Lupino</b> e derivati	<b>No</b>	<b>No</b>	
<b>Molluschi</b> e derivati	<b>No</b>	<b>No</b>	

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

### Condizioni logistiche

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

### RINTRACCIABILITÀ PRODOTTO

	Descrizione
<b>Codice di codifica lotto</b>	N° giorno giuliano + data scadenza (es. L094 04-04-2014)