



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



Scheda tecnica Prodotto		"00" Panettone Z			
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme al D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001. La farina proviene esclusivamente da cereali sani, leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale con relativo impianto di depurazione delle acque nel rispetto delle norme ambientali. La farina non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito sbiancamento artificiale o trattamenti similari, è esente da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque natura.					
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo "00".				
UTILIZZO:	Ideale per la produzione di Panettone e dolci lievitati.				
Parametro	U.M.	Valore	Limite e Normativa	Frequenza analisi	Metodo di prova
Umidità	% sul peso	15,50	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Ceneri	% s. s.	0,55	Max. - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Proteine	% s. s.	14,00	Min. (Azoto X 5,70) - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	Interno
Glutine umido	% t. q.	36,00	± 2	Lotto	Interno
Glutine secco	% s. s.	14,00	± 0,5	Lotto	Interno
Falling Number	secondi	300	Min.	Lotto	Interno
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
Alveogramma di Chopin					
W	10-4J	340	± 20	Lotto	Interno
P/L	mmH2O/mm	0,50	± 0,1	Lotto	Interno
Farinogramma di Brabender					
A (Assorbimento al 14%)	%	59	± 2	Lotto	Interno
CD (Stabilità)	minuti	16	± 2	Lotto	Interno
CONTAMINANTI CHIMICI					
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2,0	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4,0	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3,0	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	750	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Piombo	mg/kg (ppm)	0,20	Max. - Reg. CE n.1881/2006	Semestrale	Laboratorio esterno
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,10	Max. - Reg. UE n.488/2014	Semestrale	Laboratorio esterno
Fitofarmaci	La farina è conforme al Reg. CE n. 396/2005 e successive modifiche.			Semestrale	Laboratorio esterno
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI					
CBT	UFC/g	100000	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno
Muffe e lieviti	UFC/g	1000	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno
Coliformi totali	UFC/g	500	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno
<i>Salmonella</i> spp.	UFC/25 g	Assente		Semestrale	Laboratorio esterno
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	Assente		Semestrale	Laboratorio esterno
CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI					
Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max.	Semestrale	Laboratorio esterno
Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti		Semestrale	Laboratorio esterno
Corpi estranei	Presenza	Assenti		Semestrale	Laboratorio esterno
OGM	Limite di legge	Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati. È possibile <0,9 % e la loro presenza è involontaria e tecnicamente inevitabile come da legislazione vigente.		Semestrale	Laboratorio esterno
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
Aspetto	Polvere fine, impalpabile, soffice, scorrevole al tatto e priva di grumi.				
Colore	Bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.				
Odore e sapore	Tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammuffito, rancido, fermentato né sapore acido o estraneo.				
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE					
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di Soia.				
Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.				
Shelf life	12	Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.			
Scadenza	La data viene indicata sul lato del sacco e sui documenti allegati alla merce.				
Descrizione del Lotto	Tipologia prodotto, data di scadenza e lotto , codice identificativo posti ai lati del sacco (se alla rinfusa è indicato sul DDT).				
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure cisterne per merce alla rinfusa oppure Big Bag, tutti conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.				
Tipologia di confezionamento kg	25	Codice interno prodotto		300251.Z.25	
Codice EAN 13 del prodotto numerico	8033772091176				
Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		Le schede di sicurezza sono a disposizione su richiesta: Il prodotto è combustibile e se disperso in aria con la presenza di comburente (ossigeno) con un volume di atmosfera superiore a 10 dm3 e superando il limite di esplosibilità e in presenza di un innesco può generare un'esplosione. In caso di incendio possono essere utilizzati tutti i mezzi di estinzione incendi.			
Valore energetico	1547 kJ / 364 kcal	Redatto da:	Responsabile Assicurazione Qualità		
Grassi	0,9 g				
Di cui saturi	0,1 g	Approvato da:	Responsabile Produzione		
Carboidrati	73,0 g				
Di cui zuccheri	1,0 g				
Fibre	2,2 g				
Proteine	15,0 g				
Sale	0,002 g	Emesso in data:	27/02/2017	Rev.	2
DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA					
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità					
In caso di Emergenze o di Gestione Rintracciabilità Prodotti o di Reclami 24h su 24h: Andrea Dallagiovanna 3357121741 email: andrea@dallagiovanna.it					

Allegato 3 PAQ 03.01_rev 03