



Molini Pizzuti srl - Via dell'industria, 58
84092, Bellizzi (SA)

info@molinipizzuti.it

www.molinipizzuti.it



UNI EN ISO9001: 2000



OHSAS 18001:2007



BIOLOGICO CCPB AY03

FARINA TIPO "1" macinata a pietra - TYPE "1" FLOUR stone milled

Parametro <i>Parameter</i>	U.M.	Valore <i>Value</i>	Tolleranza <i>Tolerance</i>	Metodo di prova <i>Test method</i>	Frequenza <i>Frequency</i>
Umidità- <i>Moisture</i>	%	14,5	±1	NIR	Lotto - <i>Batch</i>
Ceneri- <i>Ash</i>	% ss - % dm	0,80	max	ISO 2171	Lotto - <i>Batch</i>
Proteine- <i>Protein</i> (Nx5,70)	% ss - % dm	13	min	NIR	Lotto - <i>Batch</i>
Glutine secco - <i>Dry gluten</i>	% ss - % dm	12	min	ICC 155	Lotto - <i>Batch</i>
Parametri reologici - <i>Rheological parameters</i>					
W	J	360	±10	UNI 10453	Lotto - <i>Batch</i>
P/L	-	0,80	±0,10	UNI 10453	Lotto - <i>Batch</i>
Contaminanti biologici - <i>Biological contaminants</i>					
Frammenti di insetti - <i>Bugs fragment</i>	N°/50g	20	Max	AOAC 972.32 1988	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Peli di roditore - <i>Rodent hairs</i>	N°/50g	assenti - <i>absent</i>		AOAC 972.32 1988	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Odori estranei - <i>Smells strangers</i>	assenti - <i>absent</i>				Lotto - <i>Batch</i>
Corpi estranei - <i>Strangers bodies</i>	assenti - <i>absent</i>				Lotto - <i>Batch</i>
Contaminanti chimici - <i>Chemical contaminants</i>					
Aflatossina B1 - <i>Aflatoxin B1</i>	ppb	2	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Afla tot. (B1-B2-G1-G2)	ppb	4	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Ocrattossina A - <i>Ochratoxin A</i>	ppb	3	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
DON	ppb	750	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Zearalenone	ppb	75	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Piombo - <i>Lead</i>	ppm	0,2	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Cadmio - <i>Cadmium</i>	ppm	0,1	Max	Met. Interno - <i>Int. Method</i>	Trimestrale- <i>Quarterly</i>
Analisi multires. Multiresidual analysis	Reg CE 396/2005			UNI EN 15662	Trimestrale- <i>Quarterly</i>

Contaminanti microbiologici - Microbiological contaminants					
CBT - <i>TBC</i>	UFC/g	1E+05	Max	ISO 4833	Trimestrale-Quarterly
Enterobatteri - <i>Enterobacterium</i>	UFC/g	10000	Max	ISO 21528-2	Trimestrale-Quarterly
Stafilococchi coag. +	UFC/g	25	Max	ISO 6888-1	Trimestrale-Quarterly
Bacillus Cereus	UFC/g	20	Max	ISO7932	Trimestrale-Quarterly
Escherichia Coli	UFC/g	100	Max	ISO 16649-2	Trimestrale-Quarterly
Salmonella	in 25g	Assente e	Assente - <i>Absent</i>	ISO 6579	Trimestrale-Quarterly
Muffe - <i>Mould</i>	UFC/g	2000	Max	ISO 21527-1	Trimestrale-Quarterly
Lieviti - <i>Yeasts</i>	UFC/g	2000	Max	ISO 21527-2	Trimestrale-Quarterly
Informazioni aggiuntive - Further information					
Data di scadenza - <i>Shelf life</i>	sei mesi dalla data di confezionamento - <i>six months from date of packaging</i>				
Decodifica Lotto - <i>Decoding batch number</i>	L. ddmmyy = giorno mese anno di confezionamento - <i>day month year of packaging</i>				
Imballaggi - <i>Packaging</i>	10 Kg				
Allergeni - <i>Allergens</i>	Glutine - <i>Gluten</i>				
OGM - <i>GMO</i>	Assenti - <i>Absent</i>				
Conservazione - <i>Storage</i>	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto - <i>Cool and dry place; ambient temperature</i>				
Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g - <i>Nutritional information ref. to 100 g</i>					
Valore energetico - <i>Energetic value</i>	352Kcal-1491kj				
Proteine - <i>Protein</i>	12 g				
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	72 g				
di cui zuccheri - <i>of wich sugar</i>	2,5 g				
Grassi - <i>Total fat</i>	1,0 g				
di cui acidi grassi saturi - <i>of wich satures</i>	0,1 g				
Sale - <i>Salt</i>	0,001g				
Fibre naturali - <i>Natural fiber</i>	3,3 g				