

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet	REV. 02 01/2022
--	--	----------------------------------

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food	FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO / Organic Soft wheat flour			
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product	BIO TIPO 0			
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187	Farina di grano tenero tipo 0			
LINEA / Brand	BIO GDO			
TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery	☐ RINFUSA / Bulk			
	☒ INSACCO / Bag	TIPO DI SACCO / Type of bag		
		☒ 1 Kg	☐ 5 Kg	☐ 25 Kg ☐ Big bag

IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information			
	Tipologia / Type	CODICE EAN / EAN code	CODICE ARTICOLO / Item code
	1 Kg	8033020445874	100350
	5 Kg	/	/
	25 Kg	/	/
	Big bag	/	/
	RINFUSA / Bulk	/	/
	TIPO DI INCARTO / Type of packaging		
	sacco carta / paper bag		
	DIMENSIONI INCARTO PRIMARIO / Primary wrapping size		
	Lung. Cm 10,5 (L) x Larg. Cm 6 (W) x Altezza cm 17,3 (H)		
	DIMENSIONI INCARTO SECONDARIO / Secondary wrapping size		
	Fardello: Lung. Cm 21 (L) x Larg. Cm 30 (W) x Altezza cm 17,3 (H)		
	DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets		
		N°SACCHI PER STRATO / n° bags for layer	N° FILE SU PALLET / n° layer on pallets
	1 Kg	110 (11 x 10 fardelli/bundles - 2 x 5)	8
	5 Kg	16	11
	25 Kg	4 o 5	10

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA / Produced and packaged by	
MOLINI PIVETTI S.p.A. Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE)	
SACCO DI CARTA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments.	
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / Origin of raw material	
ITALIA / Italy	
ELENCO INGREDIENTI / List of ingredients	
ESENTE AI SENSI DEL Reg.UE 1169/11 Art.19; IL PRODOTTO E' COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DI FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO / EXEMPT UNDER Reg.UE 1169/11 Art.19; the product is composed exclusively of Organic wheat flour.	
ETICHETTATURA / Labelling	
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPOSTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI / All kinds of packagings are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents.	

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics			
PARAMETRI / Parameters	UNITA' DI MISURA / Unit of measure	VALORE MIN / Minimum value	VALORE MAX / Maximum value
UMIDITA' (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity	%	/	15,5
PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) Protein (Kjeldhal method N x 5,70)	% s/s	10,5	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,65
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	Sec	240	/
GLUTINE / Gluten	% s/s	9	/
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	Joule	160	200
P/L		0,45	0,70
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties			
COLORE / Colour	BIANCO TIPICO / Typical white		
ODORE / Aroma & Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE / Fluffy powder		
PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / sliding, homogenous, lump-free		

CONTAMINANTI / Contaminants		
PARAMETRI / Parameters	UNITA' DI MISURA / Unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / Maximum value allowed by law
CHIMICO - FISICI / Chemical - physical		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	µg / Kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legal limits
AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1	µg / Kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2	µg / Kg	< 4,0
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	µg / Kg	< 3,0
ZEARALENONE / Zearalenone	µg / Kg	< 75
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg / Kg	< 750
PIOMBO	mg / Kg	< 0,20
CADMIO	mg / Kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI / Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C. / g	< 100000
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C. / g	< 500
LIEVITI / Yeasts	U.F.C. / g	< 1500
MUFFE/ Molds	U.F.C. / g	< 1500
ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli	U.F.C. / g	< 10
SALMONELLA / Salmonella	U.F.C. / g	ASSENTE / Absent
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test		
FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect	n° / 50 g	< 50
PELI DI RODITORE / Rodent hair	n° / 50 g	ASSENTE / Absent

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean Nutritional value for 100 g product

PARAMETRI / Parameters	UNITA' DI MISURA / Unit of measure	VALORE MEDIO / Mean value
ENERGIA / Energy	kJ - Kcal	1461 - 344
GRASSI / Fat	g	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,1
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	72
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,4
FIBRE / Fibre	g	1,6
PROTEINE / Protein	g	11
SALE / Salt	g	0

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II / Substances or products causing allergies or intolerances - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II	PRESENTE NEL PRODOTTO / Inside the product	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) / Possible and unintentional presence (cross-contamination)
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and products thereof	SI (grano) / yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO / no	SI (soia) / yes (soy)
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti / Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO / no	SI (senape) / yes (mustard)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati / Tree Nuts	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	NO / no	NO / no
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO / no	NO / no

DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life**PRODOTTO / Product**

IN SACCO DA 25 Kg / For bag of 25 Kg	270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging
IN SACCO DA 1 E 5 Kg / For bag of 1 and 5 Kg	365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 365 days from the date of packaging
RINFUSA / Bulk	180 GIORNI DALLA DATA DI MACINAZIONE / 180 days from the date of milling

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C° umidità ≤ 60%) /
Store in a cool and dry place (temp. 18-25 C° humidity ≤ 60%)

OGM / GMO

I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO (TRITICUM VULGARE) E PERTANTO NON CONTENGONO ADDITIVI E/O ORGANISMI MANIPOLATI GENETICAMENTE NÉ INGREDIENTI CHE HANNO SUBITO MODIFICHE PER MEZZO DELL'INGEGNERIA GENETICA. / Products made in our factory are derived exclusively from the milling of wheat (Triticum vulgare) and therefore does not contain additives and / or genetically manipulated organisms or ingredients that have been modified through genetic engineering.

RINTRACCIABILITA' PRODOTTO / Product traceability

CODIFICA LOTTO PER PRODOTTI IN SACCO / Batch encoding products lot

STAMPA SU SACCO: GIORNO SETTIMANA + N° SETTIMANA PROGRESSIVA + ANNO + TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (ES. MAR-31/17 23/04/18) CORRISPONDENTE ALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / Printing on bag: day week + N° week progressive + year + best before date (EX. MAR-31/17 23/04/18)

CODIFICA LOTTO PER PRODOTTO SFUSO / Encoding lot bulk

N° DI LOTTO PROGRESSIVO DI PRODUZIONE (NEL CASO IN CUI IL CARICO SIA COMPOSTO DA 2 O PIÙ LOTTI, VIENE SEMPRE ATTRIBUITO IL N° DI LOTTO DELLA % MAGGIORE DI FARINA CHE COMPONE LA MISCELA) + DATA DI MACINAZIONE / Lot number equal to the production lot (in case the load is composed of two or more lots, is always assigned the lot number of the greater% of flour used in the blend) + date milling

GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".



Molini Pivetti S. p. A. Via Renazzo 67, Renazzo (FE) 44045 ITALY - P.I. 00055650386
Tel. +39 051 900003 - Fax +39 051 909210 - www.molinipivetti.it

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Molini Pivetti Spa

Denominazione prodotto: codice 10350 FARINA BIO - TIPO 0 - 1 KG

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	SI
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	SI
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 27_05_2022

TIMBRO E FIRMA:


 MOLINI PIVETTI S.p.A.
 Via Renazzo, 67
 01046 RENAZZO (VT)
 U.F. e P.IVA 00055650386