



SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

Ed.1
Rev.2
03/01/2022

Redatta da: RAQ

Verificata da: DSMO

Approvata da: DSMO

Pag:

1

di

3

Denominazione dell'alimento:

Farina di grano tenero

Denominazione commerciale:

Farina di grano tenero

codice commerciale/Nr

1308411

Tre Grazie 00 BIO

Descrizione prodotto:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento di miscela di grani teneri biologici; liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme al Reg. UE 848/2018

Confezionamento:

		Confezioni da Kg 1-5

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 1935/2004) in materia di imballi a contatto con alimenti.

Composizione

Farina di grano tenero

TIPO 00

Nessun ingrediente aggiunto

da agricoltura

Bio

Origine materie prima:

Da agricoltura ITALIA

Shelf - life

Sfuso	
Big Bag	
25 Kg	
10 Kg	
1-5 kg	Sacchi da 1-5- Kg, 10 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione

- Progeo sca garantisce la conformità legale del prodotto al momento della vendita. L'utilizzatore deve effettuare il controllo qualitativo del prodotto prima del suo impiego; Progeo declina ogni responsabilità per i danni conseguenti a tale omissione. Qualsiasi reclamo relativo al prodotto consegnato deve essere fatto entro 8 giorni dal ricevimento dello stesso.

- Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, pulito e asciutto, lontano da fonti di calore, di umidità, esente da contaminazione e / o infestanti. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione. Al ricevimento della merce (confezionata) togliere immediatamente dal pallet il film estensibile, per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.

Destinazione e utilizzo

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori ad esclusione di coloro che presentano allergie e / o intolleranza al glutine o alla soia.

Uso designato:

- Prodotto rinfusa/big-bag: operatori dell'industria e laboratori artigiani del settore pasticceria, pizzeria, panetteria.
- Prodotto in confezioni da 10-12,5-15- 25 kg: operatori dell'industria e laboratori artigiani del settore pasticceria, pizzeria, panetteria.
- Prodotto in confezioni da 1-5 kg: retail (consumatore finale).

Il prodotto non è destinato al consumo tal quale ma impiegato in preparazioni gastronomiche da destinare a cottura.

La destinazione e l'utilizzo di tale prodotto può essere diverso dal settore panificatorio, pasticceria, pizzeria e destinato ad altri settori industriali.



SCHEMA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

Ed.1
Rev.2
Ed.1

Redatta da: RAQ

Verificata da: DSMO

Approvata da: DSMO

Pag:
di

2
3

Il prodotto in sacchi / big bag è trasportato mediante mezzo pulito, non refrigerato, integro, privo di odori anomali e tracce di muffa e umidità.

Il prodotto sfuso è trasportato mediante cisterna idonea al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
Umidità	% sul peso	15,50	max	D.P.R 09/02/2001 n.187
Ceneri	% s.s.	Tipo 00 0,55	max	UNI EN ISO 2171:2010
Proteine (N x 5,70)	% s.s.	9	min	D.P.R 09/02/2001 n.187
Glutine secco	% s.s.	8,5	min	UNI EN ISO 2145 : 2015
Falling Number	Secondi	220	min	UNI EN ISO 3093:2009
Punti neri	n/dm ²	conta non prevista	max	
Punti totali (neri/parti cruscali)	n/dm ²	conta non prevista	max	
CARATTERISTICHE REOLOGICHE	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
ALVEOGRAMMA CHOPIN				
Lavoro di deformazione W	10 ⁻⁴ J	150	min	UNI EN ISO 27971:2015
Rapporto di equilibrio P/L	mm H ₂ O/mm	0,60	± 0,30	UNI EN ISO 27971:2015
FARINOGRAMMA BRABENDER				
Assorbimento di H ₂ O	%	52,00	min	UNI EN ISO 5530-1:2013
Stabilità CD	Minuti	3'	min	UNI EN ISO 5530-1:2013
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
Entro i limiti di legge				
Carica batterica totale	UFC in 1 g	100.000	max	UNI EN ISO 4833-1:2013
Muffe	UFC in 1 g	1.000	max	ISO 21527-2:2008
Lieviti	UFC in 1 g	1.000	max	ISO 21527-2:2008
Escherichia Coli	UFC in 1 g	10	max	UNI ISO 16649-2:2010
Bacillus Cereus	UFC in 1 g	100	max	UNI EN ISO 7932:2005
Bacillus Subtilis	UFC in 1 g	100	max	UNI EN ISO 7932:2005
Salmonella	UFC in 25 g	Assente		UNI EN ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes	UFC in 25 g	Assente		UNI EN ISO 11290-1:2005
IMPURITÀ BIOLOGICHE: FILTH TEST	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
Tracce di infestanti		Assenti		
Altri corpi estranei di origine biologica		Assenti		
FILTH TEST: frammenti di insetti	n° in 50 g	50	max	A.O.A.C 972.32
Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti		A.O.A.C 972.32
CONTAMINANTI CHIMICI	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
Residui di prodotti fitosanitari				Entro i limiti di legge
Reg UE1881/06 e s.m.i				
Micotossine				
Aflatossine totali	ppb	4	max	Reg UE1881/06 e s.m.i
Aflatossina B1	ppb	2	max	
Ocratossina A	ppb	3	max	
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	
Zearalenone	ppb	75	max	
Metalli pesanti				
Piombo	ppm	0,2	max	Reg UE1881/06 e s.m.i
Cadmio	ppm	0,1	max	



SCHEMA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

Ed.1
Rev.2
03/01/2022

Redatta da: RAQ

Verificata da: DSMO

Approvata da: DSMO

Pag:
di

3
3

GRANULOMETRIA

	Setacci maggiori	Setacci intermedi	Setacci Minori	Tolleranza
GRANULOMETRIE NON PREVISTE	-	-	-	
Valori medi di riferimento indicativi	-	-	-	± 10%
U.M. micron (um)				

Dichiarazione OGM

Non contiene né Organismi Geneticamente Modificati, né DNA o proteine geneticamente modificate.

La soglia di tolleranza per contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile non supera il limite di 0,9%.

Non necessita di etichettatura specifica, ai sensi dei regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003.

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti

Dichiarazione Allergeni

ALLERGENE (Rif. Reg. UE N.1169/2011)	STATO	ORIGINE
Cereali contenenti glutine e derivati (*)	Presente	<i>Triticum Aestivum</i>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile presenza da contaminazione crociata	<i>Glycine Max (Soia)</i>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio e prodotti derivati (**)	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile presenza da contaminazione crociata	<i>Sinapis arvensis</i>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l	Assente	
Lupino e prodotti a base di lupino	Possibile presenza da contaminazione crociata	<i>Lupinus ssp</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	

(*): grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
(**): mandorle (*amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Junglas Regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), Noci Pecan
La soia, senape e lupino non sono presenti nel nostro stabilimento. Non siamo in grado di escludere a priori contaminazioni accidentali a monte della nostra attività molitoria, derivanti dal trasporto e da campo delle materie prime.

Valori nutrizionali

FARINA DI GRANO TENERO	
FARINA DI GRANO TENERO:	TIPO 00
Energia	338 - 1434
Grassi (g)	0,7
- di cui acidi grassi saturi (g)	0,16
Carboidrati (g)	71,2
- di cui zuccheri (g)	1,7
Fibre (g)	2,5
Proteine (g)	10,5
Sale (g) **	0,007
** Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente	
N.B. I valori nutrizionali riportati sono da ritenersi indicativi, ottenuti da analisi svolte periodicamente presso laboratori accreditati.	