
		SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE data sheet		Foodstuff		REV. 04 01/2019	
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food:			FARINA DI GRANO TENERO / Soft wheat flour				
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product:			ROSA				
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187			Farina di grano tenero tipo 00				
LINEA / Brand:			PASTA FRESCA				
TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery :		<input checked="" type="checkbox"/> RINFUSA / bulk		TIPO DI SACCO / type of bag: <input type="checkbox"/> 1kg. <input checked="" type="checkbox"/> 5kg. <input checked="" type="checkbox"/> 25kg. <input type="checkbox"/> 50kg. <input type="checkbox"/> 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	
		5 kg		8033020444143		912530105	
		25 kg		8033020444112		912530125	
		50 kg					
		sfusa		/		912530000	
DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets							
		N°SACCHI PER STRATO / n ° bags for layer				N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets	
5 kg		16				MAX. 11	
25 kg		4 o 5				MAX. 10	
50 kg		3				MAX. 8	
CONFEZIONATO DA / 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							
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 / EXEMPT UNDER Reg.UE 1169/11 Art.19; the product is composed exclusively of 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 RIPORTA 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	9,5	/
MINERALI / Minerals	% s/s	/	0,39
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	SEC	250	/
GLUTINE / Gluten	% s/s	8,5	/
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)			
W (103 erg)	JOULE	190	/
P/L		0,9	/
FARINOGRAMMA (METODO BRABENDER) / Farinograph (Brabender Method)			
ASSORBIMENTO ACQUA / Absorption water	%	50	/
TEMPO DI ASSORBIMENTO / water absorption time	MIN	1,15	/
STABILITA' / Stability	MIN	8	/
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 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 / Lead	mg/kg	< 0,20	
CADMIO / Cadmium	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° / 50g	<50/50g
PELI DI RODITORE / Rodent hairs	n° / 50g	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	1447 - 341
GRASSI / Fat	g	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,1
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	73
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,4
FIBRE / Fibre	g	1
PROTEINE / Protein	g	9,5
SALE / Salt	g	0
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances		
Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II Substances or products causing allergies or intolerances	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	SI (proteine del latte) / Yes (milk proteins)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti / Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), 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	NO / no
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		
INS ACCO DA 25 E 50 Kg / for bag of 25 and 50 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-31/15 23/04/16) CORRISPONDENTE ALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / Printing on bag: day week + N° week progressive + year + best before date (EX. MAR-31/15 23/04/16)	
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. 051/900003 Fax. 051/909210 e 051/909170 info@pivetti.it www.pivetti.it