



**INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION**

Descrizione: / Description:	Farina tipo "00" W360 ideata per croissant Flour type "00" W360 designed for croissants
Ingredienti: / Ingredients:	Farina di grano tenero / Soft wheat flour
Uso: / Use:	Pasticceria in particolare per croissant / Pastry shop for the production of croissants
Decodifica Lotto: / Batch Number:	Data Confezionamento (GG-MM-AA) / Packaging Date (DD-MM-YY)
Data Scadenza: / Shelf Life:	Un anno dal confezionamento / One year from date of packaging
ALLERGENI: / ALLERGENS:	Cereali contenenti GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINO Cereals containing GLUTEN. May contain traces of SOY, MUSTARD, LUPINE
Conservazione: / Storage:	Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto Store at room temperature in a cool and dry place
O.G.M. / G.M.O.	Non presenti / Not present

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

Colore: / Colour:	Bianco / White
Odore: / Aroma:	Gradevole e caratteristico / Pleasant and characteristic
Aspetto: / Appearance:	Polvere soffice al tatto / Powder soft to the touch
Consistenza: / Texture:	Scorrevole, granulometria omogenea e priva di grumi Smooth, uniform grain size and free of lumps

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (100 g di prodotto)  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (100 g of product)**

GRASSI / FATS	1,0 g
di cui saturi / saturated fats	0,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	70,0 g
di cui: ZUCCHERI / of which: SUGAR	1,4 g
FIBRA / FIBER	1,6 g
PROTEINE / PROTEINS	14,0 g
SALE / SALT	00,0 g
COLESTEROLO / CHOLESTEROL	00,0 g
GRASSI IDROGENATI / HYDROGENATED FATS	00,0 g
<b>ENERGIA / ENERGY VALUE</b>	1.452 kJ 347 kcal

**CARATTERISTICHE CHIMICOFISICHE  
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Parametri / Parameters	U.M.	Ref. Value	Toll
UMIDITÀ / MOISTURE	%	14	+/- 1,5
CENERI / ASH	%	"00": 0,55	≤ 0,55
PROTEINE / PROTEIN	%	14	+/- 0,3
GLUTINE / GLUTEN	%	12	+/- 0,2
VALORI REOLOGICI / RHEOLOGICAL VALUES			
IND. HAGBERG (FALLING NUMBER)	secondi	360	+/- 20
STABILITÀ / STABILITY	minuti	17	> 16
ASSORBIMENTO / ABSORBENCY	%	60	> 58
W		360	+/- 8%
P/L		0,7	> 0,50; < 0,80

CONFEZIONE / PACKAGE	1 kg		5 kg		25 kg	
Tipo Confezione / Package Type	sacco in carta / paper sack		sacco in carta / paper sack		sacco in carta / paper sack	
Codice Prodotto / Product Code	-		FPSCR-0025		-	
EAN Prodotto / Product EAN	-		8003184000462		-	
Info Pallet EPAL*	80 x 120 cm	100 x 120 cm	80 x 120 cm	100 x 120 cm	80 x 120 cm	100 x 120 cm
sacchi x fila / sacks x row	-	-	15	-	-	-
fila x pallet / row x pallet	-	-	12	-	-	-
sacchi x pallet / sacks x pallet	-	-	180	-	-	-
peso lordo pallet / gross weight pallet	-	-	900 kg	-	-	-
altezza pallet / height pallet	-	-	160 cm	-	-	-

Prodotto confezionato automaticamente. Peso predeterminato meccanicamente. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. \*Tali formati potrebbero subire variazioni per motivi di trasporto o altro.  
 Automatic packed product. Mechanically predetermined weight. Product subject to natural weight loss. \*These formats may be subject to change for transport or other reasons.

**CONTAMINANTI: CHIMICI - FISICI - MICROBIOLOGICI / CONTAMINANTS: CHEMICAL - PHYSICAL - MICROBIOLOGICAL**

	PARAMETRI / PARAMETERS	Unità Misura / Unit Meas.	Valori Limite / Ref. Value	Metodica / Method	
CONTAMINANTI CHIMICI / CHEMICAL CONTAMINANTS	<b>Micotossine / Mycotoxins</b>				
	Aflatossina / Aflatoxin B1	ppb	< 2	Reg. CE N. 401/2006	
	Aflatossine Totali: / Total Aflatoxin: B1, B2, G1, G2	ppb	< 4	Reg. CE N. 401/2006	
	Ocratossina: / Ochratoxin: A	ppb	< 3	Reg. CE N. 401/2006	
	Zearalenone / Zearalenone	ppb	Assente/Absent	Reg. CE N. 401/2006	
	Deossinivalenolo / Deoxynivalenol	ppb	< 600	Reg. CE N. 401/2006	
	Tossine Ergot / Ergot Toxins	ppb	< 100	HPLC-MS/MS	
	Tossine: / Toxins: T2 e HT2	ppb	< 20	HPLC-MS/MS	
CONTAMINANTI FISICI / PHYSICAL CONTAMINANTS	<b>Pesticidi / Pesticides</b>				
	Analisi Multiresiduale: (Organofosforati, Clorurati, Piretroidi / Multi-residual Analysis: (Organophosphates, Chlorinated, Pyrethroids)	mg/kg	< 0,01	UNI EN 15662:2018	
	<b>Metalli Pesanti / Heavy Metals</b>				
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CONTAMINANTS	Piombo / Lead	UFC/g	< 0,2	UNI EN 13657:2004	
	Cadmio / Cadmium	UFC/g	< 0,1	UNI EN 13657:2004	
	<b>Altri Contaminanti / Other Contaminants</b>				
	FILTH TEST	Insetti / Insects	su 50 g	< 50	D.M. 12.01.1999
		Roditori / Rodents	su 50 g	Assente/Absent	D.M. 12.01.1999
	Pietrisco / Gravel		Assente/Absent	Metodica interna	
	Altri Corpi Estranei / Other Foreign Bodies		Assente/Absent	Metodica interna	
	Conta dei Microrganismi a 30° C / Microorganism Count at 30° C	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2022	
Enterobateriacee	UFC/g	< 10.000	AFNOR BIO 12/20-12/06		
Conta Stafilococco Coagulasi Positivi (Staphylococcus Aureus + Altre Specie) / Staphylococcus Coagulase Positive Count (Staphylococcus Aureus + Other Species)	UFC/g	< 10.000	ISO 6888-2:2021 (Amd 1:2023)		
Bacillus Cereus: Presunto / Presumptive	UFC/g	< 10.000	UNI EN ISO 4833-1:2022		
Escherichia Coli Beta-Glucoronidasi: Conta a 37° C / Count at 37° C	UFC/g	< 10	AFNOR BIO 12/19-12/06		
Ricerca / Search: Salmonella SPP	in 20 g	Assente/Absent	AFNOR BIO 12/41-03/17		
Miceti (Lieviti e Muffe) / Fungi (Yeasts and Molds)	UFC/g	< 1.500	ISO 21527-2:2008		
Ricerca / Search: Listeria Monocytogenes	UFC/g	Assente/Absent	AFNOR AES 10/03-09/00		

Si attesta che il prodotto finito e le materie prime utilizzate sono conformi alle normative vigenti. Se ne garantisce l'assoluta igienicità.  
 It is certified that the finished product and raw materials used are in compliance with applicable laws and regulations. Guaranteed absolute hygiene.