



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

| | |
|-----------------------------------|---|
| Descrizione: / Description: | Farina tipo "1" per pane, panini e pizze con impasto diretto Flour type "1" for bread, sandwiches and pizzas with direct dough |
| Ingredienti: / Ingredients: | Farina di grano tenero / Soft wheat flour |
| Uso: / Use: | Pane, panini e pizze / Bread, sandwiches, pizzas |
| 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 con puntini scuri / White with dark dots |
| Odore: / Aroma: | Gradevole e caratteristico / Pleasant and characteristic |
| Aspetto: / Appearance: | Polvere soffice al tatto / Powder soft to the touch |
| Consistenza: / Texture: | Scorrevole e priva di grumi Smooth and free of lumps |

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

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| GRASSI / FATS | 1,5 g |
| di cui saturi / saturated fats | 0,3 g |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES | 69,1 g |
| di cui: ZUCCHERI / of which: SUGAR | 1,4 g |
| FIBRA / FIBER | 3,0 g |
| PROTEINE / PROTEINS | 13,0 g |
| SALE / SALT | 00,0 g |
| COLESTEROLO / CHOLESTEROL | 00,0 g |
| GRASSI IDROGENATI / HYDROGENATED FATS | 00,0 g |
| ENERGIA / ENERGY VALUE | 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 | % | 0,80 | ≥ 0,66; ≤ 0,80 |
| PROTEINE / PROTEIN | % | 12 min. | +/- 0,3 |
| GLUTINE / GLUTEN | % | 11 min. | +/- 0,2 |
| VALORI REOLOGICI / RHEOLOGICAL VALUES | | | |
| IND. HAGBERG (FALLING NUMBER) | secondi | 310 | +/- 20 |
| STABILITÀ / STABILITY | minuti | 8 min. | > 16 |
| ASSORBIMENTO / ABSORBENCY | % | 57 min. | > 58 |
| W | | 250 | +/- 8% |
| P/L | | 0,7 | > 0,60; < 0,75 |

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 | - | | FRU-T15 | | FRU-T125 | |
| EAN Prodotto / Product EAN | - | | 8003184000370 | | 8003184000141 | |
| 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 | - | 4 | 5 |
| fila x pallet / row x pallet | - | - | 12 | - | 10 | 10 |
| sacchi x pallet / sacks x pallet | - | - | 180 | - | 40 | 50 |
| peso lordo pallet / gross weight pallet | - | - | 900 kg | - | 1.000 kg | 1.250 kg |
| altezza pallet / height pallet | - | - | 160 cm | - | 150 cm | 150 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 | Micotossine / Mycotoxins | | | |
| | 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 |
| | Pesticidi / Pesticides | | | |
| | Analisi Multiresiduale: (Organofosforati, Clorurati, Piretroidi / Multi-residual Analysis: (Organophosphates, Chlorinated, Pyrethroids) | mg/kg | < 0,01 | UNI EN 15662:2018 |
| Metalli Pesanti / Heavy Metals | | | | |
| Piombo / Lead | UFC/g | < 0,2 | UNI EN 13657:2004 | |
| Cadmio / Cadmium | UFC/g | < 0,1 | UNI EN 13657:2004 | |
| Altri Contaminanti / Other Contaminants | | | | |
| FISICI / PHYSICAL | 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 |
| MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL | Conta dei Microrganismi a 30° C / Microorganism Count at 30° C | UFC/g | < 100.000 | UNI EN ISO 4833-1:2022 |
| | Enterobatteriacee | 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.