


**SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET**  
**CODICE 108 – SERENISSIMA**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME</b> <b>(D.P.R n. 187/2001)</b>		
Farina di Grano Tenero Tipo 0 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. <i>Soft wheat flour type 0 obtained grinding and sifting soft wheat after removing any impurities.</i>		
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>		
Farina di grano tenero Tipo “0” - Additivi: Acido Ascorbico <i>Soft wheat flour Type “0” - Additives: Ascorbic Acid</i>		
<b>DESTINAZIONE D’USO / USE</b>		
Farina di qualità, versatile, adatta alla preparazione di svariati tipi di pane e bighe a medio riposo. <i>Quality flour, versatile, suitable for the preparation of various types of bread and semi-rested bigas.</i>		
<b>CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		
Umidità / <i>Moisture</i>	15.50 % Max.	(D.P.R. 187/2001)
Ceneri / <i>Ashes</i>	0.65 % s.s. Max.	(D.P.R. 187/2001)
Glutine umido / <i>Moist gluten</i>	34.00 % Min.	
Proteine / <i>Protein</i>	13.00 % (Nx5.70) s.s. Min.	
Falling number	≥300 secondi / <i>seconds</i>	
W	310 ± 20	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>		
Colore / <i>Colour</i>	Bianco / <i>White</i>	
Odore / <i>Smell</i>	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>	
Sapore / <i>Taste</i>	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>	
Aspetto / <i>Aspect</i>	Impalpabile, assenza di corpi estranei. / <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>		
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	≤ 100.000 ufc/g	
Muffe / <i>Moulds</i>	≤ 1000 ufc/g	
Lieviti / <i>Yeasts</i>	≤ 1000 ufc/g	
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)	
<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS</b>		
Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005	
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023	
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023	
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50g <i>Max 25 insect fragments/50g</i>	

<b>VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)</b>	
Energia / Energy	1418 Kj – 334 Kcal
Grassi / Fat	1.0
di cui saturi / saturated fat	0.2
Carboidrati / Carbohydrates	67.5
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	13.0
Sale / Salt	0.0
Fibre / Fibers	3.0

<b>ALLERGENI / ALLERGENS</b>		
<b>Allergene Allergen</b>	<b>Presenza nel prodotto Presence in product</b>	<b>Possibile cross contamination Possible cross contamination</b>
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	✓	✓
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati / <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati / <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati / <i>Soy and derivatives</i>	X	✓
Latte e prodotti a base di latte / <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓
Anidride solforosa e solfiti / <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X
<b>DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003</b>		
Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione. <i>The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.</i>		
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS</b>		
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / <i>Store in a cool dry place</i>		
<b>CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE</b>		
Da consumarsi entro 9 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. <i>Use within 9 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).</i>		
Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di consegna se alla rinfusa / <i>Best before 6 months with bulk</i>		

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011