


SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 706 – LA PINSA

| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME | |
| Miscela pronta all'uso per la preparazione della Pinsa Romana a base di farina di frumento, farina di riso, farina di soia e lievito madre, con una caratteristica componente aromatica. <i>A flour mix for pinsa romana made from wheat flour, rice flour, soy flour and sourdough, with a characteristic aromatic component.</i> |  |
| INGREDIENTI / INGREDIENTS | |
| Farina di grano tenero Tipo "0", farina di riso, farina di soia, lievito madre acido (farina di frumento "0" e lievito). <i>Soft wheat flour type "0", rice flour, soybean flour, sourdoo (type "0" flour yeast)</i> | |
| DESTINAZIONE D'USO / USE | |
| Miscela di farine per la produzione della tradizionale Pinsa Romana. <i>Mixture of flours for the production of the traditional Pinsa Romana.</i> | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | |
| Colore / Colour | Bianco / White |
| Odore / Smell | Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i> |
| Sapore / Taste | Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i> |
| Aspetto / Aspect | Impalpabile, assenza di corpi estranei. <i>Impalpable, without foreign bodies.</i> |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES | |
| Carica batterica totale / Total bacteria count | ≤ 100.000 ufc/g |
| Muffe / Moulds | ≤ 1000 ufc/g |
| Lieviti / Yeasts | ≤ 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) |
| INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS | |
| Fitofarmaci / Pesticides | Reg. 396/2005 |
| Micotossine / Mycotoxines | Reg. 915/2023 |
| Metalli pesanti / Heavy metals | Reg. 915/2023 |
| Filth test | Max 25 frammenti di insetto/50g <i>Max 25 insect fragments/50g</i> |
| VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold) | |
| Energia / Energy | 1445 Kj – 341 Kcal |
| Grassi / Fat | 1.6 |
| di cui saturi / saturated fat | 0.4 |
| Carboidrati / Carbohydrates | 66 |

| | |
|---------------------------------|------|
| di cui zuccheri / <i>sugars</i> | 1.6 |
| Proteine / <i>Protein</i> | 14.5 |
| Sale / <i>Salt</i> | 0.0 |
| Fibre / <i>Fibers</i> | 2.9 |

| ALLERGENI / ALLERGENS | | |
|---|---|---|
| Allergene <i>Allergen</i> | Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i> | Possibile <i>cross contamination</i> <i>Possible cross contamination</i> |
| Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing gluten and derivatives</i> | ✓ | ✓ |
| 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> | ✓ | ✓ |
| 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 |
| DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 | | |
| 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> | | |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS | | |
| Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / <i>Store in a cool dry place</i> | | |
| CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE | | |
| 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*

Rev. 0_08/2023