



Cod. 706 – LA PINSA
WHA-IT00583-012

SCHEMA TECNICA

Rev. 2
Data 10/2026
Pag. 1 di 2

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.

A flour mix for pinsa romana made from wheat flour, rice flour, soy flour and sourdough, with a characteristic aromatic component.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di grano tenero Tipo "0", farina di riso, farina di soia, destrosio, lievito madre acido (farina di frumento "0" e lievito).
Soft wheat flour type "0", rice flour, soybean flour, dextrose, sourdoo (type "0" flour yeast)

DESTINAZIONE D'USO / USE

Miscela di farine per la produzione della tradizionale Pinsa Romana.
Mixture of flours for the production of the traditional Pinsa Romana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore / Colour	Bianco / White
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / Characteristic and pleasant
Aspetto / Aspect	Impalpabile, assenza di corpi estranei. Impalpable, without foreign bodies.

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 Max 25 insect fragments/50g



Cod. 706 – LA PINSA
WHA-IT00583-012

SCHEDA TECNICA

Rev. 2
Data 10/2026
Pag. 2 di 2

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 / sugars		1.6
Proteine / Protein		14.5
Sale / Salt		0.0
Fibre / Fibers		2.9
Categoria	Idoneità	
Popolazione generale	✓ Adatto	
Soggetti celiaci	X Non adatto — contiene glutine (frumento)	
Allergici al frumento	X Non adatto — allergene presente	
Soggetti con sensibilità al glutine non celiaca (NCGS)	⚠ Sconsigliato	
ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Presence in product	Possibile cross contamination Possible cross contamination
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	✓	✓
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	X	X
Uova e derivati / Eggs and derivatives	X	X
Pesce e derivati / Fish and derivatives	X	X
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	X	X
Soia e derivati / Soy and derivatives	✓	✓
Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products	X	X
Frutta a guscio/ Nuts	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products	X	X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products	X	✓
Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine-based products	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and shellfish-based products	X	X
DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2023 e Reg. CE 1830/2003		
Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione. The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.		
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS		
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / Store in a cool dry place		
CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUN STORAGE		
Da consumarsi entro 9 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. Use within 9 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).		
Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di consegna se alla rinfusa / Best before 6 months with bulk		

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