


**SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET**  
**CODICE 304 – IMPASTO + BASE I/1**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME</b> <b>(D.P.R n. 187/2001)</b>		
Farina di Grano Tenero Tipo 1 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. <i>Soft wheat flour type 1 obtained grinding and sifting soft wheat after removing any impurities.</i>		
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>		
Farina di grano tenero Tipo “1” <i>Soft wheat flour Type “1”</i>		
<b>DESTINAZIONE D’USO / USE</b>		
Farina base tipo “1” per panificazione da usare per impasti diretti o rinfreschi. <i>Basic bread flour to be used for direct doughs or refreshments.</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>	0.80 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)	
Glutine umido / <i>Moist gluten</i>	26.00 % Min.	
Proteine / <i>Protein</i>	12.00 % (Nx5.70) s.s. Min.	
<i>Falling number</i>	≥250 secondi / <i>seconds</i>	
W	240 ± 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	68
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	12.0
Sale / Salt	0.0
Fibre / Fibers	3.5

<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

**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.

*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) / MINIMUM 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. (EU) 1169/2011*