

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 807 – DOLCI FRITTI

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME (D.P.R n. 187/2001)	
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>	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Farina di grano tenero Tipo “0” // <i>Soft wheat flour Type “0”</i>	
DESTINAZIONE D’USO / USE	
Farina estensibile per pasticceria che non assorbe i grassi in cottura, ideale per la preparazione di tutti i tipi di crostoli e di frittelle metodo bigné. Il prodotto risulta avere un’ottima struttura asciutta. <i>Extensible flour for pastry that does not absorb fat in cooking, ideal for the preparation of all types of crostoli and pancakes method puffs. The product has an excellent dry structure.</i>	
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	
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>	30.00 % Min.
Proteine / <i>Protein</i>	12.00 % (Nx5.70) s.s. Min.
Falling number	≥250 secondi / <i>seconds</i>
W	240 ± 20
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
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>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
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)
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023
Filt 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	1418 Kj – 334 Kcal
Grassi / Fat	1.0
di cui saturi / saturated fat	0.2
Carboidrati / Carbohydrates	68.5
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	12.0
Sale / Salt	0.0
Fibre / Fibers	3.0

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 / <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*

Rev. 1_08/2023