

	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 06702
	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)	Rev. 02
			Data 01/12/2022

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

1a - DENOMINAZIONE	MIRACOLO INTEGRALE - Farina integrale di grani antichi tipici della provincia di Parma
1b - DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione di grani antichi liberati dalle sostanze estranee ed impurità.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA				3 - VALORI NUTRIZIONALI		
<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>	Calcolati per 100 gr di prodotto		
06702**	Sacchetto carta da 1 kg Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto Tmax=20°C , H2Orel. max=45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°	Valore Energetico	1417/335	kJ/kcal
				Grassi	2,2	g
				di cui saturi	0,4	g
				Carboidrati	60,0	g
				di cui zuccheri	1,0	g
				Fibre	11,4	g
				Proteine	13,0	g
				Sale	0	g

* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

** Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE						
<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>		<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
UMIDITA'	15,0 ± 0,5	% sul peso		ALVEOGRAFO - W*°	75,0 ± 20	
CENERI	1,5 ± 0,2	% su s.s.		ALVEOGRAFO - P/L*°	0,35 ± 0,1	
PROTEINE (N X 5,70)*°	13,5 ± 2,0	% su s.s.		FARINOGRAFO - Assorbimento*°	56,0 min	c.c. acqua
FALLING NUMBER*°	280 min	secondi		FARINOGRAFO - Stabilità*°	2,0 min	Minuti

* Dati chimico fisici variabili in funzione delle caratteristiche del grano, °analisi sul prodotto setacciato

5 - AGENTI CONTAMINANTI						
<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>		<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb		DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb		CADMIO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
OCRATOSSINA A	3 max	ppb		PIOMBO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
ZEARALENONE	75 max	ppb		RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE						
<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>		<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g		MUFFE	1.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25g		LIEVITI	1.000 max	U.f.C. in 1g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g		CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g		FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1g		FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'	
ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE , naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE
OGM	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 06702
			Rev. 02
	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Date 01/12/2022
This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)			

1a - NAME	MIRACOLO WHOLEMEAL - Wholemeal flour of ancient grains typical of Parma Province
1b - DESCRIPTION	Product obtained directly from the grinding of ancient grains cleaned from foreign substances and impurities.

2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
06702**	Paper bag 1 Kg Preheated film packagings with 10 packets each one	12 MONTHS	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45% Use by ..., Lot n°

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1417/335	kJ/kcal
Fat	2,2	g
of which saturated	0,4	g
Carbohydrates	60,0	g
of which sugars	1,0	g
Dietary fibre	11,4	g
Protein	13,0	g
Salt	0	g

** At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediatly in a silo provided with an adequate anti-condensation system!

** At the reception of the goods, immediately free the pallets from plastic package!

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOISTURE	15,0 ± 0,5	% sul peso
ASH CONTENT	1,5 ± 0,2	% su s.s.
PROTEIN (N X 5,70)*°	13,5 ± 2,0	% su s.s.
FALLING NUMBER*°	280 min	seconds

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
ALVEOGRAPH - W*°	75,0 ± 20	
ALVEOGRAPH - P/L*°	0,35 ± 0,1	
FARINOGRAPH - Absorption*°	56,0 min	c.c. water
FARINOGRAPH - stability*°	2,0 min	Minutes

* It depends on the chemical-physical characteristics of the wheat, analysis on sieaving product

5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOXIN B1	2 max	ppb
OCRATOXIN A	3 max	ppb
ZEARALENON	75 max	ppb

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	750 max	ppb
CADMIUM	Reg. CE 1881/06 and amendments	
LEAD	Reg. CE 1881/06 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAPHYLOCOCCUS	25 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOULD	1.000 max	U.f.C. in 1g
YEAST	1.000 max	U.f.C. in 1g
EXTRAN. BODIES	Absent	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Hairs of mouse	Absent	in 50g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of flour and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with celiac disease. May contain traces of soy and mustard
GMO	Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments