



# STANDARD PRODOTTO FINITO

STD-PF **00397**Rev. **5**

Verifica (CQ)

Approvazione (FAR)

Data **01/01/2022**

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)

<b>1a - DENOMINAZIONE</b>	<b>Farina di grano tenero tipo 0 PARMA</b>
<b>1b - DESCRIZIONE</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità

## 2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
00397*	SFUSO cisterne inox	8 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto  Tmax=20°C , H2Orel. max=45%  Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
02397 **	SACCHI carta 25Kg	8 MESI	

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1431/337	kJ/kcal
Grassi	1,2	g
di cui saturi	0,2	g
Carboidrati	68,4	g
di cui zuccheri	1,0	g
Fibre	2,9	g
Proteine	11,9	g
Sale	0,0	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>
UMIDITA'	15,0 ± 0,5	%
CENERI	0,65 max	% su s.s.
PROTEINE (N X 5,70)	11,0 min	% su s.s.
FALLING NUMBER	280 min	secondi

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
ALVEOGRAFO - W	170 min	
ALVEOGRAFO - P/L	0,65 ± 0,2	
FARINOGRAFO - Assorbimento	50,0 min	c.c. acqua
FARINOGRAFO - Stabilità	4,0 min	Minuti

## 5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

## 6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	1.000 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	1.000 max	U.f.C. in 1g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50g
FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

## 7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE <b>GLUTINE</b> , 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 <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b>
OGM	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE



# STANDARD FINISHED PRODUCT

STD-PF **00397**Rev. **5**

Verification (CQ)

Approval (FAR)

Data **01/01/2022**

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)

<b>1a - NAME</b>	<b>Soft wheat flour 0 PARMA</b>
<b>1b - DESCRIPTION</b>	Wheat flour is the food prepared by grinding and cleaning soft wheat. It is freed from bran coat and germ.

## 2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
00397*	IN BULK inox tank	8 MONTHS	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45%  Use by ..., Lot n°
02397 **	25 kg. paper sacks	8 MONTHS	

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1431/337	kJ/kcal
Fat	1,2	g
of which saturated	0,2	g
Carbohydrates	68,4	g
of which sugars	1,0	g
Dietary fibre	2,9	g
Protein	11,9	g
Salt	0,0	g

\* At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediately 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	%
ASH CONTENT	0,65 max	% on d.m.
PROTEIN (N X 5,70)	11,0 min	% on d.m.
FALLING NUMBER	280 min	seconds

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
ALVEOGRAPH - W	170 min	
ALVEOGRAPH - P/L	0,65 ± 0,2	
FARINOGRAPH - Absorption	50,0 min	c.c. water
FARINOGRAPH - stability	4,0 min	Minutes

## 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.	Assente	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STPHYLOCOCCUS	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	Assenti	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Hairs of mouse	Assenti	in 50g

## 7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS <b>GLUTEN</b> 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 <b>soy</b> and <b>mustard</b>
GMO	Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments