

|   |                                 |                    |                        |
|---|---------------------------------|--------------------|------------------------|
|  | <b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> |                    | STD-PF <b>0070</b>     |
|   |                                 |                    | Rev. <b>05</b>         |
|   | Verifica (CQ)                   | Approvazione (FAR) | Data <b>01/12/2022</b> |

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 2</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>  |
|-------------|------------------------|---------------|--|
| 0070 *      | SFUSO<br>cisterne inox | 8 MESI        | mantenere in ambiente<br>areato e asciutto<br><br>Tmax=20°C , H2Orel.<br>max=45%<br><br>Da consumarsi<br>preferibilmente entro il ...,<br>Lotto n° |
| 0270 **     | SACCHI<br>carta 25Kg   | 8 MESI        |  |
|             |                        |               |  |

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

| Calcolati per 100 gr di prodotto |          |         |
|----------------------------------|----------|---------|
| Valore Energetico                | 1448/342 | kJ/kcal |
| Grassi                           | 1,9      | g       |
| di cui saturi                    | 0,4      | g       |
| Carboidrati                      | 66       | g       |
| di cui zuccheri                  | 0,9      | g       |
| Fibre                            | 4,0      | g       |
| Proteine                         | 13       | 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              | 0,95 max      | % su s.s.   |
| GLUTINE quantità    | 12,5 min      | % su s.s.   |
| PROTEINE (N X 5,70) | 14,6 ± 0,5    | % su s.s.   |
| FALLING NUMBER      | 300 min       | secondi     |

\*Analisi eseguite sul prodotto setacciato (solo farina)

| <u>PARAMETRO</u>            | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u> |
|-----------------------------|---------------|-------------|
| ALVEOGRAFO - W*             | 280 min       |             |
| ALVEOGRAFO - P/L*           | 0,55 ± 0,05   |             |
| FARINOGRAFO - Assorbimento* | 57,0 min      | c.c acqua   |
| FARINOGRAFO - Stabilità*    | 9,0 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<br>modifiche |             |
| PIOMBO            | Reg. CE 1881/06 e successive<br>modifiche |             |
| RESIDUI PESTICIDI | Reg. CE 396/05 e successive<br>modifiche  |             |


## 6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

| <u>PARAMETRO</u>            | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u>   |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| CARICA BATTERICA TOT. (32°) | 100.000 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   |

|  |                                  |                |   |
|--|----------------------------------|----------------|---|
|    | <b>STANDARD FINISHED PRODUCT</b> |                | STD-PF <b>0070</b>                      |
|  | Verification (CQ)                | Approval (FAR) | Rev. <b>5</b><br>Date <b>01/11/2022</b> |
| 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 type 2</b>   |
| <b>1b - DESCRIPTION</b> | Product obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat cleaned of extraneous substances and impurities. |

## 2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

| <u>COD.</u> | <u>PACKING</u>       | <u>SHELF LIFE</u> | <u>WORDING</u>   |
|-------------|----------------------|-------------------|--|
| 0070 *      | IN BULK<br>Inox tank | 8 MONTHS          | keep in a cool dry place<br>Tmax= 20°C, H2O rel.<br>max= 45%<br><br>Use by ..., Lot n° |
| 0270 **     | 25 kg.<br>paper bags | 8 MONTHS          |  |
|             |                      |                   |  |

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

| Calculated per 100 gr of product |          |         |
|----------------------------------|----------|---------|
| Energy                           | 1448/342 | kJ/kcal |
| Fat                              | 1,9      | g       |
| of which saturated               | 0,4      | g       |
| Carbohydrates                    | 66       | g       |
| of which sugars                  | 0,9      | g       |
| Dietary fibre                    | 4,0      | g       |
| Protein                          | 13       | 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        | 0,95 max     | % on d.m.   |
| GLUTEN content     | 12,5 min     | % on d.m.   |
| PROTEIN (N X 5,70) | 14,6 ± 0,5   | % on d.m.   |
| FALLING NUMBER     | 300 min      | seconds     |

\*Analysis executed on sieved product (only meals)

| <u>PARAMETER</u>          | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u> |
|---------------------------|--------------|-------------|
|                           | 280 min      |             |
| ALVEOGRAPH - W*           | 280 min      |             |
| ALVEOGRAPH - P/L*         | 0,55 ± 0,05  |             |
| FARINOGRAPH - Absorption* | 57,0 min     | c.c. water  |
| FARINOGRAPH - stability*  | 9,0 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°) | 100.000 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 <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.<br>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   |