

INFORMAȚII PRIVIND PRODUSUL

Client:

Marca:



Ambalare:

Denumirea juridică sau comercială:

SEMOLA DE GRÂU DUR MĂCINAT

Descrierea produsului:

Semola de grâu dur măcinat fin obținută prin măcinarea și cernerea grâului dur, fără impurități și corpuri străine, în conformitate cu legislația în vigoare. Această semolă măcinată fin are aspect de pudră, fără cocoloașe, nu prezintă niciun fel de mirosuri neplăcute și în special nu prezintă mucegai sau rânzezeală.

Informații tehnice

Semola de grâu dur re-măcinat este ideală pentru producerea de pâine cu timpi lungi de dospire. Pâinea din făină de grâu dur se distinge prin culoarea galbenă, porozitatea fină și uniformă, moliciunea, gustul și mirosul caracteristice.

Produs în:

ITALIA

Cod produs:

Cod EAN:

Ambalare secundară EAN:

Cod EAN:

8 021274 143103

Cod vamal tarifar:

11031110

Dimensiune:

10 kg

Caracteristici organoleptice:

Descriere	
Miros	Tipic, fără miros ranced sau de mucegai
Culoare	Tipică
Gust	Tipic, fără influențe externe

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

Descriere	Unitatea de măsură	Valoare	Marja de toleranță
Umiditate	%	15,5	VALOARE MAXIMĂ
Cenuși (s.s.)	%	0,90	VALOARE MAXIMĂ
Proteine (Nx-5,70)	%	12	VALOARE MINIMĂ

ALVEOGRAMA

Descriere/Referință	Unitatea de măsură	Valoare	Marja de toleranță
---------------------	--------------------	---------	--------------------



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI
SEMOLA DE GRÂU DUR
MĂCINAT FIN

M.01.P7.2
Cod: SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA 10 KG
5 STAGIONI
Ver. 4 din 08/11/2017
pag. 2 din 4

w	E-4 jouli	200	VALOARE MINIMĂ
p/l		2,3	VALOARE MAXIMĂ

FARINOGRAMA

Descriere/Referință	Unitatea de măsură	Valoare	Marja de toleranță
Absorbție (corectată la E.u. 500)	%	58,0	VALOARE MINIMĂ
Stabilitate	minute	4,0	VALOARE MINIMĂ

GRANULOMETRIE

Descriere/Referință	Unitatea de măsură	Valori nete	Valoare	Marja de toleranță
Reziduală	%	183 μ	17	4
Reziduală	%	153 μ	10	3
Reziduală	%	130 μ	8	3
Reziduală	%	116 μ	10	3
Reziduală	%	110 μ	7	2
Sedimente	%	110 μ	48	10

TABELUL CU INFORMAȚII NUTRIȚIONALE

Valori nutriționale	Valoare la 100 g	UNITATE DE MĂSURĂ
Valoare energetică (kJ)	1439	Kilojouli
Energie (kcal)	339	Kilocalorii
Total grăsimi	0	grame
grăsimi saturate:	0	grame
Carbohidrați	71	grame
Zaharuri	5,5	grame
Fibre	1,4	grame
Proteine	13	grame
Sare	0,01	grame

METODA DE DEPOZITARE

Depozitare:	Produsul trebuie să fie depozitat: într-un spațiu răcoros, curat și uscat, fără insecte, neinfestat, în ambalajul original și trebuie utilizat în termenul de valabilitate menționat pe ambalaj.
Termen de valabilitate:	12 luni
Condiții speciale de depozitare:	Pentru produsul livrat pe paleți: se recomandă îndepărtarea foliei de plastic protectoare înainte de depozitarea paleților, pentru a preveni formarea mușgaiului.

METODA DE AMBALARE

Ambalare:	Ambalaj adecvat pentru contactul cu alimentele
------------------	--

Condiții de transport:

Transport:	Transportul trebuie realizat cu mijloace de transport curate, nedeteriorate, fără refrigerare, inodore, fără AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio (PR)
-------------------	---



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI
SEMOLA DE GRÂU DUR
MĂCINAT FIN

M.01.P7.2
Cod: SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA 10 KG
5 STAGIONI
Ver. 4 din 08/11/2017
pag. 4 din 4

rugină, mucegai și umezeală, adecvate transportului de făină destinată consumului uman.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio (PR)

Conținutul acestei fișe tehnice se bazează pe cunoștințele și informațiile care ne-au stat la dispoziție la momentul redactării. Prezentele specificații și informațiile cuprinse în acestea rămân proprietatea AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA și nu pot fi dezvăluite terților fără permisiunea companiei.

Caracteristici microbiologice

Agenți contaminanți:	Unitatea de măsură	Limite	Marja de toleranță	Cantitatea de referință
Total bacterii mezofile aerobe	u.f.c.	100000	max	în 1 g
Mucegaiuri	u.f.c.	1000	max	în 1 g
Fermenți	u.f.c.	1000	max	în 1 g
Total enterobacterii	u.f.c.	1000	max	în 1 g
E. coli	u.f.c.	10	max	în 1 g
Salmonella	u.f.c.	absentă		în 25 g
Staphylococci coagulazo- pozitivi	u.f.c.	25	max	în 1 g

Caracteristici chimice

Agenți contaminanți:	Unitatea de măsură	Limite	Marja de toleranță	Cantitatea de referință
CD	ppb	200	max	Limita legală
PB	ppb	200	max	Limita legală
Total aflatoxine	ppb	4	max	Limita legală
Aflatoxina B1	ppb	2	max	Limita legală
Deoxinivalenol (DON)	ppb	750	max	Limita legală
Zearalenonă	ppb	75	max	Limita legală
Ocratoxina A	ppb	3	max	Limita legală
Reziduuri de pesticide				Limita legală

CARACTERISTICI MICROSCOPICE

Agenți contaminanți:	Unitatea de măsură	Limite	Marja de toleranță	Cantitatea de referință
Obiecte străine, metalice și nemetalice		absente		

CARACTERISTICI BIOLOGICE

Agenți contaminanți:	Unitatea de măsură	Limite	Marja de toleranță	Cantitatea de referință
Insecte și acarieni (vii și/sau moarte)		absente		
Fragmente de insecte	nr.	25	max	în 50g
Rozătoare, păsări și alte animale		absente		
Fire de păr de rozătoare	nr.	absente		în 50g

ALERGENI

Alergen	Starea	Origine
Cereale care conțin gluten	Prezente	
Scoici și produse derivate din scoici	absente	
Ouă și produse derivate din ouă	absente	
Pește și produse derivate din pește	absente	
Arahide și produse derivate din arahide	absente	
Soia și produse derivate din soia	Prezente prin contaminare	Soia
Lapte și produse derivate din lapte (inclusiv lactoză)	absente	
Nuci	absente	
Țelină și produse derivate din țelină	absente	
Semințe de susan și produse derivate din semințe de susan	absente	
Dioxid de sulf și sulfiți	absente	
Lupin și produse derivate din lupin	absente	
Scoici și produse derivate din scoici	absente	
Muștar și produse derivate din muștar	absente	

REF. Legea: Anexa III bis la Directiva 2003/89/CE cu modificările ulterioare

PREVEDERI LEGALE

- HACCP:** În conformitate cu Reg. (CE) nr. 852/2004 cu modificările ulterioare
- Trasabilitate:** În conformitate cu Reg. (CE) nr. 178/2002 cu modificările ulterioare
- OMG:** În conformitate cu Reg. (CE) 1829/2003 și 1830/2003, produsul nu conține și nu este produs pe baza unor organisme modificate genetic.
- Radiații ionizante:** Produsul nu a fost supus la niciun tratament care utilizează radiații ionizante
- Ambalare:** Toate materialele utilizate pentru ambalarea bunurilor noastre, atât pentru producția proprie, cât și în scopul comercializării, sunt conforme cu cerințele prevăzute de reglementările europene în vigoare [Reg (CE) nr. 2003/2006 și Reg. (CE) 1935/2004] și sunt, prin urmare, adecvate pentru a intra în contact cu produsele alimentare.
- Declarație privind utilizarea pentru alimentație vegană:** produsul nu conține produse de origine animală și nu intră în contact la nicio etapă de producție și ambalare cu produse de origine animală
- Declarație privind folosirea nano-materialelor:** produsul nu conține și nu este compus din nano-materiale. Produsul este conform, chiar dacă nu se precizează în mod expres, cu reglementările italiene și europene în vigoare.

Aprobat de:

Stefano Mattioli - RGQ