

INFORMAȚII PRIVIND PRODUSUL

Client:

Marca:



Ambalare:	Roșu
Denumirea juridică sau comercială:	FĂINĂ DE GRÂU CU CONȚINUT REDUS DE GLUTEN TIP 00
Descrierea produsului:	Făină de grâu cu conținut redus de gluten obținută prin măcinarea și cernerea făinii de grâu cu conținut redus de gluten fără corpuri străine și impurități și în conformitate cu legislația în vigoare. Aspect de pudră, fără cocoloașe, lipsită de orice mirosuri neplăcute și, în special, fără râncezire sau mucegai
Produce în:	ITALIA
Cod produs:	
Cod EAN:	8 021274 007252
Ambalare secundară EAN:	
Cod vamal tarifar:	110100159100
Dimensiune:	25 g

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:

Descriere	
Miros	Tipic, fără miros rânțed 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.)	%	0,55	VALOARE MAXIMĂ
Proteine (Nx-5,70)	%	13	VALOARE MINIMĂ
Numărul de cădere Hagberg (F.N.)	secunde	280	VALOARE MINIMĂ
Amilogramă (t.q.)	VALOARE MAXIMĂ	1000	200

EXTENSOGRAMA

Descriere/Referință	Unitatea de măsură	Valoare	Marja de toleranță
Valoare energetică – 135 '1	Cm2	120	+/-10

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.



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI
00 PIZZA NAPOLETANA -
AMBALAJ ROȘU

M.01.P7.2
Cod: 00 PIZZA NAPOLETANA ROSSA 25 KG 5
STAGIONI
Ver. 1 din 18/02/2020
pag. 2 din 4

Raport – 135 '		1,7	+/-0,3
----------------	--	-----	--------



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

00 PIZZA NAPOLETANA -

AMBALAJ ROȘU

M.01.P7.2
Cod: 00 PIZZA NAPOLETANA ROSSA 25 KG 5
STAGIONI
Ver. 1 din 18/02/2020
pag. 3 din 4

FARINOGRAMA

Descriere/Referință	Unitatea de măsură	Valoare	Marja de toleranță
Absorbție (corectată la E.u. 500)	%	57	VALOARE MINIMĂ
Stabilitate	minute	13	VALOARE MINIMĂ

ALVEOGRAMA

Descriere/Referință	Unitatea de măsură	Valoare	Marja de toleranță
W	E-4 jouli	310	-10/+20
p/l		0,60	+/- 0,10

Notă: Valorile alveografice sunt raportate numai în scopuri comerciale. Referirea la forța și extensibilitatea făinii sunt raportate prin intermediul testului de elasticitate

TABELUL CU INFORMAȚII NUTRIȚIONALE

Valore nutrițională	Valoare la 100 g	UNITATE DE MĂSURĂ
Valoare energetică (kJ)	1436	Kilojouli
Energie (kcal)	338	Kilocalorii
Grăsimi	0,9	grame
Din care grăsimi saturate	0	grame
Carbohidrați	69	grame
Zaharuri	1,5	grame
Fibre alimentare	2	grame
Proteine	13	grame
Sare	0	grame

METODA DE DEPOZITARE

Depozitare: Produsul trebuie să fie depozitat: într-un spațiu răcoros, curat și uscat, fără insecteinfestate, 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:

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.



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI
00 PIZZA NAPOLETANA -
AMBALAJ ROȘU

M.01.P7.2
Cod: 00 PIZZA NAPOLETANA ROSSA 25 KG 5
STAGIONI
Ver. 1 din 18/02/2020
pag. 4 din 4

Transport:

Transportul trebuie realizat cu mijloace de transport curate, nedeteriorate, fără refrigerare, inodore, fără rugină, mucegai și umezeală, adecvate transportului de făină destinată consumului uman.

Caracteristici microbiologice

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

CARACTERISTICI BIOLOGICE

Agenți contaminanți:	Unitatea de măsură	Limit e	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



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

00 PIZZA NAPOLETANA -

AMBALAJ ROȘU

M.01.P7.2
Cod: 00 PIZZA NAPOLETANA ROSSA 25 KG 5
STAGIONI
Ver. 1 din 18/02/2020
pag. 6 din 4

ALERGENI

Alergen	Starea	Origine
Cereale care conțin gluten	Prezente	Grâu
Soia și produse derivate din soia	Posibilă contaminare	
Crustacee și produse derivate din crustacee	absente	
Ouă și produse derivate din ouă	absente	
Pește și produse derivate din pește	absente	
Arahide și produse derivate din arahide	absente	
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