	<b>SCHEMA TECNICA</b>	SC-0
	<b>FARINA DI GRANO TIPO 1</b>	Rev 2 del 25/08/2022

DESCRIZIONE PRODOTTO	
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Farina di grano tenero tipo 1 <b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> Farina di grano tenero tipo 1
<b>DESCRIZIONE</b>	Farina di grano tenero ottenuta dalla molitura di Grano Bianco e Grano Rosso coltivato in Provincia di Rimini – Grano di filiera certificato ISO 22005-2008
<b>COMPOSIZIONE</b>	60 % Grano Bianco – 40% Grano Rosso
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Farina consigliata per la produzione di pane a pasta dura di tutti i formati, sia con lavorazioni dirette che indirette. Ottima per la preparazione di biga e per il rinfresco. Adatta a tutte le preparazioni: dal pane alla pizza, dalla pasticceria alla pasta all'uovo.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di calore e umidità
<b>SHELF LIFE</b>	6 mesi in confezione integra e correttamente conservata

CONFEZIONAMENTO	
<b>Formato</b>	<b>Codice EAN</b>
Sacchetti 1 KG	8009462000100
Sacchetti 5 kg	8009462000117
Rinfusa	
<i>Tutti i materiali di imballaggio utilizzati sono conformi al Reg Ce 1935/2004</i>	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE				
Parametro	Unità di misura	Risultato	Limite	Metodo d'analisi
Umidità	g/100 g	14	Max 14,5	Reg CE 824/2000 GU CE L 100 20/04/2000 All IV
Ceneri	g/100 g ss	0,70	Max 0,80	ISTISAN 199/34 + reg CE 824/2000 19/04/2000 GU CE L 100 20/04/2000 all IV
Proteine (N x 6,25)	g/100 g ss	13,30	Min 12,0	ISO 1871: 2009 + Reg Ce 824/2000 19/04/2000 GU Ce L 100 20/04/2000 All IV
Glutine secco	g/100 g	11,6	Min 9,0	DM 23/07/1994 SO n114 GU n 186 del 10/08/1994 All -



CARATTERISTICHE REOLOGICHE				
Alveogramma di Chopin	Unità Di Misura	Risultato	Limite max	Metodo D'analisi
Lavoro di deformazione W	Jx10	259	-	UNI EN ISO 27971:2015
Rapporto di equilibrio P/L		0,55	-	UNI EN ISO 27971:2015
Elasticità impasto IE	%	60	-	UNI EN ISO 27971:2015

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Parametro	Unità Di Misura	Risultato	Limite max	Metodo D'analisi
Conta microrganismi a 30° C	ufc/g	< 10 <sup>4</sup>	< 5*10 <sup>5</sup>	AFNOR3M 01/01/-09/89

Molino Gianni di Gianni Giuliano e  
Massimiliano  
Strada del Marano 18 – Faetano RSM

Azienda certificata  
ISO 22005: 2008  
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari



		<b>SCHEMA TECNICA</b>	SC-0
		<b>FARINA DI GRANO TIPO 1</b>	Rev 2 del 25/08/2022

Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	ufc/g	< 10	< 10	NordVal Compact dry EC n. 36 2008
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente	Assente	AFNOR UNI 03/04-04/05
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente	AFNOR BRD 07/11-12/05
Lieviti	ufc/g	< 10	< 10 <sup>3</sup>	AOAC 997.02
Muffe	ufc/g	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>3</sup>	AOAC 997.02
Bacillus Cereus presunto	ufc/g	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>2</sup>	UNI EN iso 7932:2020/Cor 1:2020
Tutti i parametri rientrano nei limiti di legge				



FILTH TEST				
Parametro	Unità Di Misura	Risultato	Limite max	Metodo D'analisi
Insetti <i>Insetti interi</i> <i>Ninfe, lave e pupe</i> <i>Uova</i> <i>Frammenti</i> <i>Escrementi</i>	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Artropodi e/o frammenti	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Roditori <i>Peli e/o frammenti</i> <i>Escrementi</i>	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Altre specie <i>Peli e/o frammenti</i> <i>Escrementi</i>	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Fibre di origine vegetale	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Altri materiali estranei	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Fibre sintetiche	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Frammenti di plastica	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Frammenti di vetro	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Frammenti combustibili	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Frammenti metallici	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Fili colorati, materiale sintetico	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999
Particelle minerali	n°/50 gr	0	< 50	Dm 12/01/1999 GU n° 64 del 18/03/1999

CONTAMINANTI CHIMICI				
Parametro	Unità Di Misura	Risultato	Limite max	Metodo D'analisi
<b>Micotossine</b>				
Aflatossine totali	µg/kg	< 0,5	4	MI 411 rev 13 2021 Metodo interno Laboratorio n 13 elenco regionale laboratori Veneto
B1	µg/kg	< 0,5	2	
B2	µg/kg	< 0,5		
G1	µg/kg	< 0,5		
G2	µg/kg	< 0,5		
Dossinivalenolo	µg/kg	< 50	750	MI 321 rev 12 2021 Metodo interno Laboratorio n 13

Molino Gianni di Gianni Giuliano e  
Massimiliano  
Strada del Marano 18 – Faetano RSM

Azienda certificata  
ISO 22005: 2008  
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari



		<b>SCHEMA TECNICA</b>	SC-0
		<b>FARINA DI GRANO TIPO 1</b>	Rev 2 del 25/08/2022

				elenco regionale laboratori Veneto
Ocratossina A	µg/kg	< 1,0	3	MI 132 rev 14 2021 Metodo interno Laboratorio n 13 elenco regionale laboratori Veneto
Zearalenone	µg/kg	< 10	75	MI 239 rev 10 2021 Metodo interno Laboratorio n 13 elenco regionale laboratori Veneto
<b>Metalli pesanti</b>				
Piombo	mg/kg	< 0,025	0,20	EVS-EN 13805:2014 + EVS-EN 15763:2010
Cadmio	mg/kg	< 0,013	0,10	EVS-EN 13805:2014 + EVS-EN 15763:2010
<b>Residui fitosanitari</b>	Entro i limiti di legge			

<b>ALLERGENI ( REG UE 1169/2011 allegato II)</b>	
<b>Allergene</b>	
Cereali contenenti glutine	PRESENTE: prodotto naturalmente contenente glutine
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENTE
Uova e prodotti a base di uova	ASSENTE
Pesce e prodotti a base di pesce	ASSENTE
Arachidi e prodotti a base di arachidi	ASSENTE
Soia e prodotti a base di soia	Possibile presenza dovuta a eventuale contaminazione crociata in fase di coltivazione, trebbiatura, conferimento
Latte e prodotti a base di latte	ASSENTE
Frutta a guscio e prodotti derivati	ASSENTE
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTE
Senape e prodotti base di senape	Possibile presenza dovuta a eventuale contaminazione crociata in fase di coltivazione, trebbiatura, conferimento
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	ASSENTE
Anidride solforosa e solfiti	ASSENTE
Lupino e prodotti a base di lupino	ASSENTE
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTE

<b>ALTRE DICHIARAZIONI</b>	
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM
<b>Radiazioni non ionizzanti</b>	Il prodotto