

INFORMATION D'PRODUIT

C client :
 Marque :



LA PASSIONE PER LA PIZZA

| | |
|---|--|
| E mballage : | Rouge |
| Dénomination legale ou de vente: | FARINE DE BLÉ TENDRE TYPE 00 |
| Description du produit : | Farine de blé tendre obtenue par la mouture et le blutage de blés tendres exemptes d'impuretés et de corps étrangers conformément à la législation en vigueur. L'aspect est poudreux , sans grumeaux, est exempt d'odeurs d'aucune sorte et en particulier moule et rance. |
| Informations techniques | Farine riche en protéines, spécifique pour la production de produits de four à levure longue (18-21 heures). |
| Produit en : | ITALIE |
| Code article : | |
| Code EAN : | 8 021274 002103 |
| Code EAN emballage secondaire : | |
| Code de tarif douanier : | 110100159100 |
| Format : | 10 kg |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| Description | |
|-------------|---|
| Odeur | Typique, sans aucune odeur de rance ou de moule |
| Couleur | Typique |
| Saveur | Typique, sans notes étrangères |

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

| Description | Unité de mesure | Valeur | Tolérance |
|------------------------|-----------------|--------|-----------|
| Humidité | % | 15.5 | MAX |
| Cendres (s.s.) | % | 0.55 | MAX |
| Protéines (Nx-5,70) | % | 14 | MIN |
| Index d'Hagberg (F.N.) | secondes | 280 | MIN |
| Amilogramme (t.q.) | Max u.a. | 1000 | 200 |

ESTENS OGRAMME

| Description/Référence | Unité de mesure | Valeur | Tolérance |
|-----------------------|-----------------|--------|-----------|
| Énergie – 135' | C m2 | 145 | +/-10 |
| Rapport – 135' | | 1.8 | +/-0.3 |

FARINOGRAMME

| Description/Référence | Unité de mesure | Valeur | Tolérance |
|------------------------------------|-----------------|--------|-----------|
| Absorption (corrigée aux E.u. 500) | % | 58.5 | MIN |
| Stabilité | minutes | 17 | MIN |

ALVEOGRAMME

| Description/Référence | Unité de mesure | Valeur | Tolérance |
|-----------------------|-----------------|--------|-----------|
| W | E -4 joules | 390 | -10/+ 30 |
| p/l | - | 0.60 | +/- 0.10 |

Notes : Les valeurs alvéographiques sont déclarées à des fins commerciales uniquement. La référence de force et d'extensibilité de la farine est représentée par le test extensographique.

TABLEAU NUTRITIONNEL

| Nourrissant | Valeur pour 100 g | U.M. |
|--------------------------|-------------------|--------------|
| Énergie kJ | 1437 | Kilojoules |
| Énergie kcal | 339 | Kilocalories |
| Graisses | 0.9 | Grammes |
| dont acides gras saturés | 0 | Grammes |
| Glucides | 68 | Grammes |
| dont sucres | 1.5 | Grammes |
| Fibres alimentaires | 2.0 | Grammes |
| Protéines | 14 | Grammes |
| Sel | 0 | Grammes |

MODE DE CONSERVATION

Conservation:: Le produit doit être conservé : dans un endroit frais, propre et sèche, exempt de parasites, dans son emballage d'origine avec la date d'usage indiquée sur le carton.

Date de durabilité minimale : 12 mois

Conditions particulières de stockage : Pour le produit livré sur palettes : il est recommandé d'enlever le cellophane de revêtement protecteur avant de stocker les palettes, afin d'éviter la formation de moales.

MÉTHODE D'EMBALLAGE

Emballage Emballages appropriés pour le contact avec les aliments

CONDITIONS DE TRANSPORT

Transport : Le transport doit être effectué avec un moyen propre, non réfrigéré, intact , inodore, sans aucune rouille, moisissure et humidité, destiné au transport de la farine pour l'alimentation humaine.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Contaminant | Unité de mesure | Limite | Tolérance | Quantité de référence |
|---------------------------------------|-----------------|--------|-----------|-----------------------|
| Bactéries mésophiles aérobies totales | u.f.c. | 100000 | max | in 1 g |
| Moules | u.f.c | 1000 | max | in 1 g |
| Levures | u.f.c | 1000 | max | in 1 g |
| Entérobactéries totales | u.f.c | 1000 | max | in 1 g |
| E. Coli | u.f.c | 10 | max | in 1 g |
| Salmonella | u.f.c. | Absent | | in 25 g |
| Staphylocoques coagulase positifs | u.f.c. | 25 | max | in 1 g |

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

| Contaminant | Unité de mesure | Limite | Tolérance | Quantité de référence |
|-----------------------|-----------------|--------|-----------|-----------------------|
| CD | ppb | 100 | max | Limite légale |
| PB | ppb | 200 | max | Limite légale |
| Aflatoxines totales | ppb | 4 | max | Limite légale |
| Aflatoxine B1 | ppb | 2 | max | Limite légale |
| Déoxynivalénol (DON) | ppb | 750 | max | Limite légale |
| Zéaralénone | ppb | 75 | max | Limite légale |
| Ochratoxine A | ppb | 3 | max | Limite légale |
| Résidus de pesticides | | | | Limite légale |

CARACTÉRISTIQUES DES PARTICULES

| Contaminant | Unité de mesure | Limite | Tolérance | Quantité de référence |
|--|-----------------|---------|-----------|-----------------------|
| Corps étrangers métalliques et non métalliques | | Absents | | |

CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES

| Contaminant | Unité de mesure | Limite | Tolérance | Quantité de référence |
|--|-----------------|---------|-----------|-----------------------|
| Insectes et acariens (vivantes et/ou mortes) | | Absents | | |
| Fragments d'insectes | n° | 25 | max | in 50g |
| Rongeurs, oiseaux et autres animaux | | Absents | | |
| Poils de rongeurs | n° | Absent | | in 50g |

ALLERGÈNES

| Allergène | État | Origine |
|---|----------------------|---------|
| Céréales contenant du gluten | Présent | grain |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Absent | |
| Oeufs et ovoproduits | Absent | |
| Poisson et produits à base de poisson | Absent | |
| Arachides et produits à base d'arachide | Absent | |
| Soja et produits à base de soja | Contaminant possible | |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | Absent | |
| Fruits à coque | Absent | |
| Céleri et produits à base de céleri | Absent | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Absent | |
| Dioxyde de soufre et sulfites | Absent | |
| Lupin et produits à base de lupin | Absent | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Absent | |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Contaminant possible | |

RÉF. Loi : Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE, et modifications ultérieures.

DISPOSITIONS DE LA LOI

| | |
|--|--|
| HACCP : | Conformément au règlement (CE) No 852/2004 et modifications et ajouts ultérieurs |
| Traçabilité : | Conformément au règlement (CE) N° 178/2002 et modifications et ajouts ultérieurs |
| OGM : | Conformément au règlement (CE) 1829/2003 et 1830/2003, le produit ne contient pas et ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés. |
| Rayonnements ionisants : | Le produit n'a pas été soumis à aucun traitement par rayonnements ionisants |
| Emballage : | Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de marchandises de notre production et commercialisation sont conformes aux exigences de la réglementation européenne en force (Reg (CE) N° 2023/2006 et le règlement (CE) 1935/2004) et sont donc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires |
| Déclaration végétane : | le produit ne contient aucun produit d'origine animale et ne vient pas en contact à n'importe lequel des stades de production et d'emballage avec des produits d'origine animale |
| Déclaration de nano - matériaux d'ingénierie: | le produit ne contient pas et n'est pas composé de nano-matériaux d'ingénierie |

Le produit est conforme, même si pas expressément indiqué, à la réglementation italienne et européenne en force

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ