

## INFORMATION D'PRODUIT

C client :

Marque :



<b>E mballage :</b>	Rouge
<b>Dénomination legale ou de vente:</b>	FARINE DE BLÉ TENDRE TYPE 00
<b>Description du produit :</b>	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.
<b>Produit en :</b>	ITALIE
<b>Code article :</b>	
<b>Code EAN :</b>	8 021274 070102
<b>Code EAN emballage secondaire :</b>	
<b>Code de tarif douanier :</b>	110100159100
<b>Format :</b>	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)	%	13	MIN
Index d'Hagberg (F.N.)	secondes	280	MIN
Amilogramme (t.q.)	Max u.a.	1000	200

## ESTESNOGRAMME

Description/Référence	Unité de mesure	Valeur	Tolérance
Énergie – 135'	C m2	120	+/-10
Rapport – 135'		1.7	+/-0.3



# FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

## 00 PIZZA NAPOLETANA ROUGE

### 10 KG 5 STAGIONI

M.01.P7.2  
Codice: 00 PIZZA NAPOLETANA ROSSA 10 KG 5  
STAGIONI  
Rev. 1 del 18/02/2020  
pag. 2 di 4

## FARINOGRAMME

Description/Référence	Unité de mesure	Valeur	Tolérance
Absorption (corrigée aux E.u. 500)	%	57	MIN
Stabilité	minutes	13	MIN

## ALVEOGRAMME

Description/Référence	Unité de mesure	Valeur	Tolérance
W	E -4 joules	310	-10/+20
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	1436	Kilojoules
Énergie kcal	338	Kilocalories
Graisses	0.9	Grammes
dont acides gras saturés	0	Grammes
Glucides	69	Grammes
dont sucres	1.5	Grammes
Fibres alimentaires	2	Grammes
Protéines	13	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 moules.

## 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.

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

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

## 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	200	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
Soja et produits à base de soja	Contaminant possible	
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	
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	Absent	

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

## DISPOSITIONS DE LA LOI

<b>HACCP :</b>	Conformément au règlement (CE) No 852/2004 et modifications et ajouts ultérieurs
<b>Traçabilité :</b>	Conformément au règlement (CE) N° 178/2002 et modifications et ajouts ultérieurs
<b>OGM :</b>	Conformément au règlement (CE) 1829/2003 et 1830/2003, le produit ne contient pas et ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés.
<b>Rayonnements ionisants :</b>	Le produit n'a pas été soumis à aucun traitement par rayonnements ionisants
<b>Emballage :</b>	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
<b>Déclaration végétane :</b>	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
<b>Déclaration de nano - matériaux d'ingénierie:</b>	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