

FARINA T.00/0 VOLARE FORTE

TYPE "00/0" VOLARE FORTE FLOUR



Ingredienti: farina di grano tenero 100% italiano.		Ingredients: soft wheat flour from 100% Italian soft wheat.			
Descrizione: Prodotto ottenuto dalla macinazione e dal conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto è conforme alle legislazioni vigenti in materia di lavorazione alimenti (L.580/67 e successivi L.145/1994 e DPR. 187/2001) ed è ottenuto in conformità ai Reg. CE 852/2004, Reg. CE 178/2002, Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 382/2021.		Description: <i>The product is obtained from the milling and the sifting of soft wheat, free of extraneous substances and impurities. The product is in compliance with the legislation in force regarding the processing of foodstuff (L.580/67 and subsequent L.145/1994 and DPR. 187/2001) and it is obtained in accordance with EC Regulation 852/2004, CE Reg. 178/2002, EU Reg. 1169/2011 and UE Reg. 382/2021.</i>			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		ORGANOLEPTIC PROPERTIES			
Il prodotto presenta un colore bianco caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.		<i>The product is of a characteristic white color, free of anomalous odors and tastes. The aspect is that of a fine powder, free of clumps and/or foreign bodies.</i>			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES					
PARAMETRO <i>Parameters</i>		METODO DI PROVA <i>Reference Method</i>	U.M.	VALORI GUIDA <i>Guideline Values</i>	TOLLERANZE <i>Tolerances</i>
Umidità - <i>Moisture</i>		Metodo Termoblancia	%	14,5	15,5 max.
Ceneri - <i>ashes</i>		ISO 2171:2010	% s.s.	0,65	0,65 max.
Proteine (Nx5.70) - <i>proteins</i>		Metodo Infratec	% s.s.	14,5	14,0 - 15,0
Glutine secco - <i>dry gluten</i>		ISO 21415-4:2017	% s.s.	12,5	12,0 - 14,0
CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE – TECHNICAL PROPERTIES					
PARAMETRO <i>Parameters</i>		METODO DI PROVA <i>Reference Method</i>	U.M.	VALORI GUIDA <i>Guideline Values</i>	TOLLERANZE <i>Tolerances</i>
Analisi Alveografica - <i>Alveograph Analysis</i>	W	ISO 27971:2015	joules	320	310 - 330
Analisi Alveografica - <i>Alveograph Analysis</i>	P/L	ISO 27971:2015		0,55	0,50 - 0,60
Analisi Farinografica - <i>Farinograph Analysis</i>	Assor.	ISO 5530-1:2013	%	62,0	60,0 – 64,0
Analisi Faringografica - <i>Farinograph Analysis</i>	Stabil.	ISO 5530-1:2013	minuti - <i>minutes</i>	22,0	20,0 – 24,0
Falling Number		ISO 3093:2010	secondi- <i>seconds</i>	380	360 - 400
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g – Average nutritional values for 100 g					
Energia (Kj / Kcal) – <i>Energy (Kj/Kcal)</i>			1450 / 342		
Grassi – di cui saturi - <i>Fat- of which saturated</i>			1,0 g - 0,3 g		
Carboidrati - di cui zuccheri – <i>Carbohydrates - which sugar</i>			66,0 g - 2,0 g		
Proteine - <i>Protein</i>			15,0 g		
Fibre - <i>Fibre</i>			3,3 g		
Sale - <i>Salt</i>			0 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

MICROORGANISMI - MICRO-ORGANISMS	LIMITI DI LEGGE - Limits	VALORI GUIDA – Guideline Values	METODO DI PROVA – Reference Method
Carica batterica tot. (U.F.C/g) – Total bacterial count (CFU/g)	8.000 max.	5.000	ISO 4833-1:2022
Coliformi totali (U.F.C/g) – Total coliform (CFU/g)	100 max.	< 10	NF V08-050-2009
Salmonella (U.F.C/25g) – Salmonella (CFU/25g)	Assente	Assente -	AFNOR BRD 07/11-12/05
Muffe e lieviti (U.F.C/g) – Molds and yeasts (CFU/g)	1.000 max.	100	NF V08-059-2002
Escherichia coli (U.F.C/g) – Escherichia coli (CFU/g)	10 max.	< 10	ISO 16649-2:2001

CARATTERISTICHE FISICHE – PHYSICAL PROPERTIES

FILTH-TEST	LIMITI DI LEGGE - Limits	VALORI GUIDA – Guideline Values	METODO DI PROVA – Reference Method
N° Frammenti di insetti/50 g – N° Insect fragments/50 g	20 max.	5	DM 12/01/1999
Peli di roditori/50 g – Rodent hair/50g	Assenti – Absent	Assenti – Absent	DM 12/01/1999

CARATTERISTICHE CHIMICHE – CHEMICAL PROPERTIES

RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI – RESIDUAL PHYTOSANITARY PRODUCTS	LIMITI DI LEGGE- Limits	VALORI GUIDA – Guideline Values	METODO DI PROVA – Reference Method
Pesticidi (mg/kg) – Pesticides (mg/kg)	0,01	< 0,01	UNI EN ISO 15662-G
RESIDUI METALLI PESANTI- RESIDUAL HEAVY METALS	LIMITI DI LEGGE – Limits	VALORI GUIDA – Guideline Values	METODO DI PROVA – Reference Method
Piombo (mg/kg) – Lead (mg/kg)	0,20	0,05	MP 1288 REV 22:2022
Cadmio (mg/kg) – Cadmium(mg/kg)	0,10	0,03	MP 1288 REV 22:2022
Arsenico (mg/kg) – Arsenic (mg/kg)	0,20	0,05	MP 1288 REV 22:2022
Mercurio (mg/kg) – Mercury (mg/kg)	0,10	0,03	MP 1288 REV 22:2022
RESIDUI MICOTOSSINE-RESIDUAL MYCOTOXIN	LIMITI DI LEGGE - Limits	VALORI GUIDA – Guideline Values	METODO DI PROVA – Reference Method
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg) – Aflatoxins B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	4	0	4075AGRI Reg UE 2023/915
Aflatossine B1 (µg/kg) – Aflatoxins B1 (µg/kg)	2	0	4075AGRI Reg UE 2023/915
Ocratossina A (µg/kg) – Ochratoxin s A (µg/kg)	3	0	4075AGRI Reg UE 2023/915
Zearalenone (µg/kg) – Zearalenone (µg/kg)	75	0	4075AGRI Reg UE 2023/915
Deossinivalenolo (µg/kg) – Deoxynivalenol (µg/kg)	750	50	4075AGRI Reg UE 2023/915

Lotto di produzione: Numerico.

Scadenza: 9 mesi in Europa e 12 mesi nel Resto del Mondo dalla data di macinazione.

Condizioni di stoccaggio: Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad appositi bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% di umidità relativa.

Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.

Il prodotto sfuso va conservato in appositi silos dedicati allo stoccaggio di sfarinati per l'alimentazione umana.

Allergeni: Glutine. Può contenere tracce di soia e senape.

OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Reg EU n°1829 e 1830/2003 e successive modifiche.

Trasporto: Imballi di carta ad uso alimentare e sfuso.

Uso designato: Prodotto per pizzeria.

Lot numerical one.

Shelf life: 9 months in Europe and 12 months in the Rest of the World from the milling date.

Storage conditions: The bagged product must be stored on suitable pallets in a cool, dry place, away from sources of infestation. The ideal condition is +15-18° C / 50-60% relative humidity.

On receipt of the goods, the plastic wrapping film must be removed from the pallet in order to ensure the correct preservation and transpiration of the product.

Furthermore, the bulk product must be stored in silos specifically reserved for storing meals for human consumption.

Allergen: Gluten. It may contain traces of soy and mustard.

GMO: The product doesn't contain GMOs and its ingredients are not derived from GMOs in compliance with EU Reg. n° 1829 and 1830/2003 and subsequent amendments.

Transport: Bulk and paper packaging for food use.

Intended use: product for pizza.

DETTAGLI CONFEZIONE E PALLETIZZAZIONE

CODICE FARINA Flour code	CODICE EAN EAN Code	PESO NETTO (kg) Net weight (kg)	MISURE SACCO (cm) Bag dimension (cm)			PESO LORDO (Kg) Gross weight (kg)	SACCHI x STRATO Bags x layer Pallet		NUMERO STRATI N° Layer		SACCHI x PALLET Bags x Pallet	
			h	l	p		80x120 cm**	100x120 cm**	80x120 cm**	100x120 cm**	80x120 cm**	100x120 cm**
04A202	8 0 11727042022	12,5	40	25	15	12,6	8	9	10	10	80	99

Questo documento è di proprietà esclusiva di Molino Mariani Paolo Srl. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.

Documento approvato ed emesso in data: 21.01.2025

This document is property of Molino Mariani Paolo s.r.l. It is forbidden to copy, distribute or use this material by any means without express written authorization.

This document has been issued and approved on: 21.01.2025
