

	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 02392
			Rev. 07
	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)	Data 20/03/2023

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

1a - DENOMINAZIONE	Farina MULTICEREALI
1b - DESCRIZIONE	Farina di grano tenero tipo 1 con farina di segale, orzo, riso e avena
1c - INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo 1; farina integrale ai cinque cereali (grano, segale, orzo, riso, avena)

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA				3 - VALORI NUTRIZIONALI		
<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>	Calcolati per 100 gr di prodotto		
02392 **	SACCHI carta 25Kg	8 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto	Valore Energetico	1465/345	kJ/kcal
			Tmax=20°C , H2Orel. max=45%	Grassi	1,6	g
				di cui saturi	0,4	g
			Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°	Carboidrati	67,8	g
				di cui zuccheri	0,9	g
				Fibre	3,0	g
				Proteine	13,5	g
				Sale	0,0	g

* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

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

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE					
<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>	<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
UMIDITA'	15,0 ± 0,5	%	ALVEOGRAFO - W	290 ± 30	
CENERI	0,80 max	% su s.s.	ALVEOGRAFO - P/L	0,8 ± 0,2	
GLUTINE quantità	11,0 min	% su s.s.	FARINOGRAFO - Assorbimento	56,0 min	c.c acqua
PROTEINE (N X 5,70)	13,5 min	% su s.s.	FARINOGRAFO - Stabilità	12,0 min	minuti
FALLING NUMBER	300 min	secondi			

5 - AGENTI CONTAMINANTI					
<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>	<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb	DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb	CADMIO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
OCRATOSSINA A	3 max	ppb	PIOMBO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
ZEARALENONE	75 max	ppb	RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE					
<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>	<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g	MUFFE	1.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25g	LIEVITI	1.000 max	U.f.C. in 1g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g	CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g	FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1g	FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'	
ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE , naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE
OGM	PRODOTTA CON INGREDIENTI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 02392
			Rev. 07
	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Date 20/03/2023

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

1a - NAME	MULTICEREALI Flour
1b - DESCRIPTION	Type 1 soft wheat flour with rye, barley, rice and oat flour
1c - INGREDIENTS	Soft wheat flour type 1; wholemeal multi-grain flour (wheat, rye, barley, rice, oats).

2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
02392 **	25 kg. paper bags	8 MONTHS	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45% Use by ..., Lot n°

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1465/345	kJ/kcal
Fat	1,6	g
of which saturated	0,4	g
Carbohydrates	67,8	g
of which sugars	0,9	g
Dietary fibre	3,0	g
Protein	13,5	g
Salt	0,0	g

* At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediately in a silo provided with an adequate anti-condensation system!

** At the reception of the goods, immediately free the pallets from plastic package!

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOISTURE	15,0 ± 0,5	%
ASH CONTENT	0,65 max	% on d.m.
GLUTEN content	11,0 min	% on d.m.
PROTEIN (N X 5,70)	13,5 min	% on d.m.
FALLING NUMBER	300 min	seconds

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
ALVEOGRAPH:	290 ± 30	
W	0,8 ± 0,2	
P/L	56,0 min	c.c. water
FARINOGRAPH:	12,0 min	minutes

5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOXIN B1	2 max	ppb
OCRATOXIN A	3 max	ppb
ZEARELENON	75 max	ppb

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	750 max	ppb
CADMIUM	Reg. CE 1881/06 and amendments	
LEAD	Reg. CE 1881/06 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAPHYLOCOCCUS	25 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOULD	1.000 max	U.f.C. in 1g
YEAST	1.000 max	U.f.C. in 1g
EXTRAN. BODIES	Absent	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Hairs of mouse	Assenti	in 50g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of flour and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with celiac disease. May contain traces of soy and mustard
GMO	Produced using ingredients NOT GMO in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments