



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | |
|---|--|--|
| Denominazione prodotto | FARINA DI GRANO TENERO 00 BIO | |
| Caratteristiche organolettiche | Odore | Tipico del prodotto |
| | Sapore | Caratteristico |
| | Aspetto | Polvere |
| | Colore | Bianco crema |
| Materia prima | Granella di frumento da agricoltura biologica | |
| Nome botanico | <i>Triticum aestivum L.</i> | |
| Allergeni presenti come ingredienti | Cereali contenenti glutine | |
| Allergeni presenti in possibili tracce | Soia e prodotti a base di soia | |
| Allergeni lavorati nello stabilimento | Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi. | |
| Caratteristiche microbiologiche | Carica batterica totale | < 50.000 ufc/g |
| | Lieviti e Muffe | < 1.000 ufc/g |
| | Coliformi spp | < 100 ufc/g |
| | Stafilococchi patogeni | < 25 ufc/g |
| | Escherichia Coli | < 10 ufc/g |
| | Salmonella | Assente in 25 g |
| | Ocratossine, Aflatossine, Micotossine | Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.) |
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto | Grassi | 1,4 g |
| | di cui acidi grassi saturi | 0,3 g |
| | Carboidrati | 72,2 g |
| | di cui zuccheri | 0,7 g |
| | Proteine | 11,2 g |
| | Fibre | 2,8 g |
| | Sale | 0 g |
| Energia | 352 Kcal | |
| | 1.492 KJ | |



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

| | | |
|--|--|--|
| Caratteristiche chimico - fisiche | Umidità | < 15,0 % ± 0,5 |
| | Ceneri | < 0,55 % su s.secca |
| | FARINOGRAFO: | |
| | - Assorbimento di acqua | Min. 54,5 c.c. acqua |
| | - Stabilità | Min. 7 minuti |
| | ALVEOGRAFO: | |
| | - W | 240 ± 240 |
| | - p/l | 0,55 ± 0,10 |
| | Falling number | Min. 240 secondi |
| | FILTH TEST: | |
| | - Frammenti di insetto | N° 35 + 15 in 50 g |
| | - Peli topo | Assenti in 50 g |
| | Contaminanti | Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.) |
| | Metalli pesanti | |
| Impiego | Farina particolarmente adatta per la produzione di pizze. Tempo di lievitazione: 6-8 ore. | |
| Imballo | Sacchi di carta multistrato da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti) | |
| Origine | UE | |
| Voce doganale | 1101 0015 | |
| Shelf-life | 8 mesi | |
| Codice articolo | FARINA00BIO | |



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

| | |
|--|--|
| Stoccaggio e conservazione | Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose. |
| Dichiarazione OGM | I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003). |
| Trattamenti | Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. |
| Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore. | |



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

| ALLERGENI | SI | NO | NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA | PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVIO |
|---|----|----|-------------------------------|--|-------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | SI | | | SI | SI |
| Uova e prodotti a base di uova | | NO | | NO | SI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | NO | | NO | SI |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | NO | | NO | SI |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | NO | | NO | SI |
| Soia e prodotti a base di soia | | NO | | In possibili tracce | SI |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | NO | | NO | SI |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. | | NO | | NO | SI |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | NO | | NO | SI |
| Senape e prodotti a base di senape | | NO | | NO | SI |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | NO | | NO | SI |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | | NO | | NO | SI |
| Lupini e derivati | | NO | | NO | NO |
| Molluschi e derivati | | NO | | NO | SI |
| Il prodotte è OGM free : | | | | | SI |

ST06. FARINA DI GRANO TENERO 00 BIO

Rev03 del 16.04.2020