GRUPPO AGUGIARO & FIGNA					
#AGUGIARO & FIGNA		MODULO			
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -			
Sfagion!		Rev.05 del 27/12/2010	Codice: 006		

SPOLVERIZZA

Descrizione prodotto

Farina di **grano duro** ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge n° 580 del 04/07/67.

La presente farina ha un aspetto polverulento, è priva di grumi, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

E' adatta a spolverare il banco della pizza perché in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	15.5	max
Ceneri	S.S.	%	1.60	max
Sost. Azotate (Nx5.70)	S.S.	%	11.5	min
Cellulosa	S.S.	%	1.0	max

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<u> </u>				
Parametro				
Colore	Ambrato caratteristico			
Odore	Assenza odori estranei			
Sapore	Assenza sapori estranei			
Tatto	Assenza di grumi o corpi estranei			

CARATTERISTICHE GRANULOMETRICHE

Parametro	Min (%)	Max (%)
> 183 micron	1.5	5.0
> 153 micron	2.0	6.0
> 130 micron	10.0	18.0
> 116 micron	18.0	22.0
> 110 micron	7.0	12.0
< 110 micron	41.0	50.0

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
SPAGUGIARO & FIGNA		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
Sfagion!		Rev.05 del 27/12/2010	Codice: 006	

Conservazione

SPOLVERIZZA deve essere conservata: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 8 mesi.

Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

CARATTERISTICHE IGIENICO SANTTARIE					
Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento	
Microbiologico					
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g	
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g	
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g	
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g	
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g	
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g	
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g	
Chimico					
- Metalli pesanti					
Cd	100	max	ppb		
Pb	200	max	ppb		
- Micotossine					
Aflatossine totali	4	max	ppb		
Aflatossina B1	2	max	ppb		
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb		
Zearalenone	75	max	ppb		
Ocratossina A	3	max	ppb		
- Residui di fitofarmaci		Entro i li	miti di legge	2	
Particellare					
Corpi estranei e non metallici	assenti				
Biologici					
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti				
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g	
Roditori, volatili e altri animali	assenti				
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g	

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA					
SPAGUGIARO & FIGNA		MODULO			
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -			
Sragion!		Rev.05 del 27/12/2010	Codice: 006		

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

<u>Istruzioni</u>: assenza = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	assenza	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	assenza
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	assenza	Glutammato	assenza
Proteine di soja	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soja	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soja	assenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	рсс	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	assenza
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soja raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	assenza	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soja o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soja	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soja	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 06/05/2014 Per approvazione R&D