

INFORMATION DU PRODUIT

Client :
Marque :



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Emballage :

Dénomination legale ou de vente:

Description du produit :

SEMOULE DE BLÉ DUR REMOULUE

Semoule de blé dur remoulue obtenue à partir du broyage et du tamisage de blé dur débarrassé des substances étrangères et des impuretés et conforme à la législation en vigueur. Cette semoule remoulue a un aspect poudreux, sans grumeaux, elle est exempte d'odeurs désagréables de toute nature et notamment de moisissure et de rance.

Informations techniques

La semoule de blé dur remoulée est idéale pour faire du pain avec de longs temps de levée. Le pain de blé dur se caractérise par sa couleur jaune, sa porosité fine et uniforme, sa douceur, sa saveur et son odeur caractéristique.

Produit en :

ITALIE

Code EAN :

Code EAN emballage secondaire :

Code EAN :

8 021274 143103

Code de tarif douanier :

11031110

Format :

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.)	%	0.90	MAX
Protéines (Nx-5,70)	%	13	MIN
Index d'Hagberg (F.N.)		300	MIN
INDICE DI GIALLO color minolta T.Q.		21	± 3

FARINOGRAMME

Description/Référence	Unité de mesure	Valeur	Tolérance
Absorption (corrigée aux E.u. 500)	%	63.0	MIN
Stabilité	minutes	4.0	MIN

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

Il frumento e le farine sono materie prime vive e nel corso del tempo sono soggette a naturali cambiamenti che possono modificarne le caratteristiche reologiche, pertanto questi ultimi quando indicati nella ST sono da considerarsi indicativi. In molino le miscele farine vengono puntualmente calibrate per garantire le migliori prestazioni nel momento della lavorazione da parte dell'utilizzatore. 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.

TAILLE DE GRAIN

Description/Référence	Unités de mesure	Maille	Valeur	Tolérance
Résidu	%	180 µ	17	± 4
Résidu	%	150 µ	19	± 3
Résidu	%	132 µ	8	± 3
Résidu	%	112 µ	19	± 3
Fond	%	112 µ	35	± 10

TABLEAU NUTRITIONNEL

Nourrissant	Valeur pour 100 g	U.M.
Énergie	1439	Kilojoules
Énergie	339	Kilocalories
Graisses	0	Grammes
dont acides gras saturés	0	Grammes
Glucides	71	Grammes
dont sucres	5.5	Grammes
Fibres alimentaires	1.4	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 et 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 moales.

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.

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
Bacillus cereus	u.f.c.	100	max	in 1 g

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

Il frumento e le farine sono materie prime vive e nel corso del tempo sono soggette a naturali cambiamenti che possono modificarne le caratteristiche reologiche, pertanto questi ultimi quando indicati nella ST sono da considerarsi indicativi. In molino le miscele farine vengono puntualmente calibrate per garantire le migliori prestazioni nel momento della lavorazione da parte dell'utilizzatore. 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 CHIMIQUES

Contaminant	Unité de mesure	Limite	Tolérance	Quantité de référence
CD	ppb	180	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
T2/HT2	ppb	20	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
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	
Soja et produits à base de soja	Contaminant possible	
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	Contaminant possible	

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

DISPOSITIONS DE LA LOI

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