

## INFORMAZIONI PRODOTTO

**Cliente:**

**Marchio:**



**Imballo:**

**Denominazione legale o di vendita:**

**Descrizione prodotto:**

Farina di grano tenero maltato

Gold Malt è una farina di frumento maltato ad alto potere diastatico. Si aggiunge alla farina per migliorare la lievitazione, la struttura, il volume e il colore del pane.

**Informazioni tecniche**

**Alto potere diastatico** (>15.000 unità pollack)\*

\* Capacità di ridurre gli amidi della farina in zuccheri semplici (gli zuccheri semplici in fase di fermentazione favoriscono lo sviluppo di aromi, l'espansione e in fase di cottura la colorazione)

**Prodotto in:**

ITALIA

**Codice articolo:**

**Codice EAN:**

8 021274 224017

**Codice EAN imballo secondario:**

**Formato:**

1000 g

**Codice tariffa doganale:**

1901 2000

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero maltato

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, semi di sesamo, senape**

## MODALITA' D'IMPIEGO

**Modalità operative:**

Utilizzare allo 0,5% - 1% sul peso della farina per pane; 1%-2% per grissini e focacce.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-------------|-----------------|--------|------------|
| Umidità     | %               | 15,5   | Max        |

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.

## TABELLA NUTRIZIONALE

| Nutriente           | Valore per 100g | U.M.         |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Energia Kjoule      | 1516            | Chilojoule   |
| Energia Kcalorie    | 358             | Chilocalorie |
| Grassi              | 1.5             | Grammi       |
| Acidi grassi saturi | 0.3             | Grammi       |
| Carboidrati         | 71              | Grammi       |
| di cui zuccheri     | 9.3             | Grammi       |
| Fibre               | 8.3             | Grammi       |
| Proteine            | 11              | Grammi       |
| Sale                | 0               | Grammi       |

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

|                                              |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conservazione:</b>                        | Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione. |
| <b>Termine minimo di conservazione:</b>      | 12 mesi                                                                                                                                                                               |
| <b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b> | Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.     |

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

|                    |                                             |
|--------------------|---------------------------------------------|
| <b>Confezione:</b> | Imballi idonei al contatto con gli alimenti |
|--------------------|---------------------------------------------|

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

|                   |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Trasporto:</b> | Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana. |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Contaminante                             | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------------------------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Carica batterica mesofila aerobia totale | u.f.c.          | 200000  | max        | in 1 g                  |
| Muffe                                    | u.f.c.          | 5000    | max        | in 1 g                  |
| Lieviti                                  | u.f.c.          | 5000    | max        | in 1 g                  |
| Enterobatteri totali                     | u.f.c.          | 5000    | max        | in 1 g                  |
| E.Coli                                   | u.f.c.          | 10      | max        | in 1 g                  |
| Salmonella                               | u.f.c.          | Assente |            | in 25 g                 |
| Stafilococchi coagulasi positivi         | u.f.c.          | 25      | max        | in 1 g                  |

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Contaminante           | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------|-----------------|--------|------------|-------------------------|
| Cd                     | ppb             | 100    | max        | Limite di legge         |
| Pb                     | ppb             | 200    | max        | Limite di legge         |
| Aflatossine totali     | ppb             | 4      | max        | Limite di legge         |
| Aflatossina B1         | ppb             | 2      | max        | Limite di legge         |
| Deossinivalenolo (DON) | ppb             | 750    | max        | Limite di legge         |
| Zearalenone            | ppb             | 75     | max        | Limite di legge         |
| Ocratossina A          | ppb             | 3      | max        | Limite di legge         |
| Residui di fitofarmaci |                 |        |            | Limite di legge         |

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

| Contaminante                             | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------------------------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Corpi estranei metallici e non metallici |                 | Assenti |            |                         |

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

| Contaminante                       | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------------------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Insetti e acari (vivi e/o morti)   |                 | Assenti |            |                         |
| Frammenti di insetti               | n°              | 25      | max        | in 50g                  |
| Roditori, volatili e altri animali |                 | Assenti |            |                         |
| Peli di roditori                   | n°              | Assenti |            | in 50g                  |

## ALLERGENI

| Allergene                                           | Stato                  | Origine   |
|-----------------------------------------------------|------------------------|-----------|
| Cereali contenenti glutine                          | Presente               | Grano (P) |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei            | Assente                |           |
| Uova e prodotti a base di uova                      | Possibile contaminante |           |
| Pesce e prodotti a base di pesce                    | Assente                |           |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi              | Assente                |           |
| Soia e prodotti a base di soia                      | Possibile contaminante |           |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Possibile contaminante |           |
| Frutta a guscio                                     | Assente                |           |
| Sedano e prodotti a base di sedano                  | Assente                |           |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | Possibile contaminante |           |
| Anidride solforosa e solfiti                        | Assente                |           |
| Lupini e prodotti a base di lupini                  | Assente                |           |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi            | Assente                |           |
| Senape e prodotti a base di senape                  | Possibile contaminante |           |

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

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.

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

**HACCP:**

In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.

**Tracciabilità:**

In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

**OGM:**

In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

**Radiazioni ionizzanti:**

Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti

**Imballaggi:**

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

**Dichiarazione vegan:**

Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

**Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:** il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati**Additivi ed enzimi alimentari:** In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia