SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO N. 2

PRODOTTO: ***MISCELA DI FARINA E LIEVITO PER SALATI***	Impasta e Basta	Rev. 00 01/09/2026

DESSCRIZIONE

La miscela di farina di grano tenero tipo "00" ottenuta dalla macinazione di grano coltivato in Italia, è preparata con l'aggiunta di una quantità ottimale di lievito in polvere, e garantisce un ottimo sviluppo dei prodotti preparati.
SPECIALE PER LA PREPARAZIONE DI PRODOTTI DA FORNO SALATI.

INGREDIENTI: **farina di grano tenero tipo 00** (96,4%), lievito in polvere (3,6%) (agente lievitante: difosfato disodico - carbonato acido di sodio - amido di mais)

ALLERGENI: Contiene **GLUTINE**. Può contenere tracce di **SOIA, SENAPE e LUPINO.**

CONFEZIONE

Unità singola confezionata in atmosfera protettiva in sacchetto plastica (idoneo a venire a contatto con prodotti alimentari) da **500 g**, disposto in scatola di cartone, per un totale di 24 pezzi.

CONDIZIONI DI CONSERVABILITÀ/SHELF LIFE: questo prodotto è da consumarsi preferibilmente entro **12 mesi**, se conservato nella confezione originale integra, in ambiente fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Una volta aperto il sacchetto si consiglia di conservare lo sfarinato in un contenitore richiudibile.

Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Umidità max 15,5%.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*		
Energia	341 1444	Kcal KJ
Grassi *di cui acidi grassi saturi*	1,5 0,3	g g
Carboidrati *di cui zuccheri*	70,2 2,0	g g
Fibre	2,7	g
Proteine	10,2	g
Sale	1,5	g

* Fonte: dati da analisi chimiche

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

OGM

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati.

RESPONSABILITA' COMMERCIALE

Prodotto realizzato in collaborazione tra le ditte Ar.pa srl e Molino Gaspari srl. In specifico:
Prodotto da Ar.pa srl nello stabilimento di Via Emilia, 268 - 40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Confezionato da Molino Gaspari S.r.l. nello stabilimento di Via Muzza, 2095 - Stuffione di Ravarino (MO)

CODICE A BARRE: GTIN 8057158700230

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	Unità di misura	TOLLERANZA	METODI D'ANALISI
Umidità	< 15,5	%	max	D.M. 27.05.1985

FILTH TEST	VALORE	Unità di misura	TOLLERANZA	METODI D'ANALISI
Frammenti d'insetto	50	N. in 50 g	max	D.M. 23/07/94
Peli di ratto	assenti	N. in 50 g	max	D.M. 23/07/94

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE	Unità di misura	TOLLERANZA	METODI D'ANALISI
Escherichia coli	< 10	ufc/g	100	ISO 16649-2:2001
Bacillus cereus	< 10	ufc/g	100	UNI EN ISO 7932:2020
Miceti totali	1000	ufc/g	max	ISO 21527-2:2008
Salmonella	assente	in 25 g	assente	UNI EN ISO 6579-1:2020

MICOTOSSINE	VALORE	Unità di misura	TOLLERANZA	METODI D'ANALISI
Aflatossine B1	≤ 2	µg/kg	max	HPLC – Test ELISA
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	≤ 4	µg/kg	max	HPLC – Test ELISA
DON	≤ 750	µg/kg	max	HPLC – Test ELISA
Zearalenone	≤ 75	µg/kg	max	HPLC – Test ELISA
Ocratossina A	≤ 3	µg/kg	max	HPLC – Test ELISA
Fumonisine (somma B1 e B2)	≤ 1000	µg/kg	max	HPLC – Test ELISA
METALLI PESANTI	VALORE	Unità di misura	TOLLERANZA	METODI D'ANALISI
Piombo	≤ 0,2	mg/kg	max	Reg. UE 2023/915
Cadmio	≤ 0,1	mg/kg	max	Reg. UE 2023/915

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- *Legge 580 del 04/07/1967 come modificata dal DPR n. 9 febbraio 2001 n.187 "lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari"*
- *D.M. 1 aprile 1968 "relativo alle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito"*
- *D.lgs. 109/92 "etichettatura prodotti alimentari"*
- *Reg. (UE) n.1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori"*
- *Reg. (CE) n.178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"*
- *Reg. (CE) n. 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"*
- *Regolamento (UE) 2023/915, che stabilisce i tenori massimi di contaminanti negli alimenti*
- *Reg. (CE) n. 1830/2003 e Reg. (CE) n. 1829/2003*
- *D.L. n.116/2020 "Attuazione della dir. (UE) 2018/851 che modifica la dir.2008/98/CE relativa ai rifiuti e attuazione della dir. (UE) 2018/852 che modifica la dir. 1994/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.*
- *Reg. (UE) n.775/2018 recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.*
- *D.L. n.231/2017*
- *Regolamento (UE) 2025/40 relativo agli imballaggi e ai rifiuti di imballaggio*

ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

ALLERGENE	PRESENZA DIRETTA		POSSIBILE PRESENZA PER CROSS-CONTAMINATION	
	SI	NO	SI	NO
1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	**x**			
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei		**x**		**x**
3.Uova e prodotti a base di uova		**x**		**x**
4.Pesce e prodotti a base di pesce		**x**		**x**
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi		**x**		**x**
6.Soia e prodotti a base di soia		**x**	**x**	
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		**x**		**x**
8.Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus comunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (juglans regia), noci di anacardi (Anacarium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		**x**		**x**
9.Sedano e prodotti a base di sedano		**x**		**x**
10.Senape e prodotti a base di senape		**x**	**x**	
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		**x**		**x**
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		**x**		**x**
13.Lupino e prodotti a base di lupino		**x**	**x**	
14.Molluschi e prodotti a base molluschi		**x**		**x**