



STANDARD PRODOTTO FINITO

STD-PF **00435**Rev. **10**

Verifica (CQ)

Approvazione (FAR)

Data **01/07/2024**

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

1a - DENOMINAZIONE	MIRACOLO® farina tipo 1 di grani teneri antichi tipici della provincia di Parma
1b - DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani antichi liberati dalle sostanze estranee ed impurità.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
00435*	SFUSO in acciaio inox	8 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto Tmax=20°C , H2Orel. max=45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
05435**	Sacchetto carta da 5 Kg. Confezioni da 2 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI	
06435**	Sacchetto carta da 1 kg Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI	
02435**	SACCHI carta 25Kg	12 MESI	
15435**	SACCHI carta 15Kg	12 MESI	

3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1484/350	kJ/kcal
Grassi	2,0	g
di cui saturi	0,4	g
Carboidrati	70	g
di cui zuccheri	1,4	g
Fibre	2,4	g
Proteine	12	g
Sale	0	g

* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

** Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
UMIDITA'	15,0 ± 0,5	% sul peso
CENERI	0,80 max	% su s.s.
GLUTINE quantità*	9,0 min	% su s.s.
PROTEINE (N X 5,70)*	14,0 ± 2,0	% su s.s.
FALLING NUMBER*	300 min	secondi

* Dati chimico fisici variabili in funzione delle caratteristiche del grano

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
ALVEOGRAFO - W*	75,0 ± 20	
ALVEOGRAFO - P/L*	0,35 ± 0,05	
FARINOGRAFO - Assorbimento*	56,0 min	c.c. acqua
FARINOGRAFO - Stabilità*	2,0 min	Minuti

5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb
TOSSINE T-2 + HT-2	20 max	ppb

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	600 max	ppb
CADMIO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (30°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	1.000 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	1.000 max	U.f.C. in 1g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50g
FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE , naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE
OGM	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE



STANDARD FINISHED PRODUCT

STD-PF 00435

Rev. 10

Verification (CQ)

Approval (FAR)

Date 01/07/2024

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

1a - NAME	MIRACOLO® wheat flour type 1 from ancient soft grains typical of Parma province
1b - DESCRIPTION	Product obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat cleaned of extraneous substances and impurities.

2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
00435*	IN BULK inox tank	8 MONTHS	keep in a cool dry place $T_{max} = 20^{\circ}C$, H ₂ O rel. max = 45% Use by ..., Lot n°
05435**	5 Kg paper bag. Prehated film packagings with 2 paper bags each one	12 MONTHS	
06435**	Paper bag 1 Kg Preheated film packagings with 10 paper bags each one	12 MONTHS	
02435**	25Kg Paper bags	12 MONTHS	
15435**	15Kg Paper bags	12 MONTHS	

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1484/350	kJ/kcal
Fat	2,0	g
of which saturated	0,4	g
Carbohydrates	70	g
of which sugars	1,4	g
Dietary fibre	2,4	g
Protein	12	g
Salt	0	g

** At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediatly in a silo provided with an adequate anti-condensation system!

** At the reception of the goods, immediatly free the pallets from plastic package!

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOISTURE	15,0 ± 0,5	% sul peso
ASH CONTENT	0,80 max	% su s.s.
GLUTEN content*	9,0 min	% on d.m.
PROTEIN (N X 5,70)*	14,0 ± 2,0	% su s.s.
FALLING NUMBER*	300 min	seconds

* It depends on the chemical-physical characteristics of the wheat

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
ALVEOGRAPH - W*	75,0 ± 20	
ALVEOGRAPH - P/L*	0,35 ± 0,05	
FARINOGRAPH - Absorption*	56,0 min	c.c. water
FARINOGRAPH - stability*	2,0 min	Minutes

5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOXIN B1	2 max	ppb
OCRATOXIN A	3 max	ppb
ZEARALENON	75 max	ppb
T-2 + HT-2 TOXIN	20 max	ppb

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	600 max	ppb
CADMIUM	Reg. CE 2023/915 and amendments	
LEAD	Reg. CE 2023/915 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (30°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAPHYLOCOCCUS (Pathogens)	25 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOULD	1.000 max	U.f.C. in 1g
YEAST	1.000 max	U.f.C. in 1g
EXTRAN. BODIES	Absent	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Hairs of mouse	Absent	in 50g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of flour and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with celiac disease. May contain traces of soy and mustard
GMO	Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments