



GRUPPO AGUGIARO & FIGNA		
	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	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

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				
		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		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

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 limiti di legge				
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

		MODULO	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		Rev.05 del 27/12/2010	Codice: 006

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **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 soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	assenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	pcc	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 soia 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 soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	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: 21/08/2014

Per approvazione R&D