



# MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>BLACKERY FORTE</b>	<b>ORIGINE</b> (Reg. UE 775/2018):	<b>UE e non UE</b>
		<b>Paese di Molitura</b>	<b>ITALIA</b>

Semilavorato costituito da farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abbattimento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità con aggiunta di cacao in polvere.

**INGREDIENTI:** Farina di GRANO tenero, cacao magro in polvere, cacao in polvere, farina di ORZO maltato, farina di FRUMENTO torrefatto, glutine di FRUMENTO (1,7%), lievito madre essiccato in polvere (farina di FRUMENTO, acqua), antiossidanti(acido ascorbico: E300), enzimi (FRUMENTO).

**UTILIZZO:** Preparato per pane, pizza, pasta e dolci.



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa
Umidità	% sul peso	/	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Ceneri	% s. s.	/	Max.	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Proteine	% s. s.	0,0	Min. (Azoto X 5,70)	D.P.R. n. 187/01 e s.m.i.
Glutine secco	% s. s.	/	/	/
Falling Number	secondi	/	Min.	/

CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Alveogramma di Chopin)	U.M.	Valore	Limite	CARATTERISTICHE REOLOGICHE (Farinogramma di Brabender)	U.M.	Valore	Limite
W	10-4J	/	/	A (Assorbimento al 14%)	%	/	/
P/L	mmH <sub>2</sub> O/mm	/	/	CD (Stabilità)	Minuti	/	/

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.

CONTAMINANTI CHIMICI	U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	600	Max.	Reg. CE n. 1022/2024 e s.m.i.
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Somma tossine T-2 e HT-2	µg/kg (ppb)	20	Max.	Reg. CE n. 1038/2024 e s.m.i.
Piombo	mg/kg (ppm)	0,2	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,1	Max.	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.

Fitofarmaci: Ogni lotto di produzione è conforme al Reg. CE n. 396/05 e s.m.i.

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI	U.M.	Valore	Limite	CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI (Filth Test)	U.M.	Valore	Limite
CBT	UFC/g	100000	Max.	Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max
Muffe e lieviti	UFC/g	1000	Max.	Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti	/
Enterobatteriacee	UFC/g	10000	Max.	Corpi estranei	n° in 50 g	Assenti	/
Escherichia coli	UFC/g	10	Max.	Frammenti metallici	n° in 50 g	Assenti	/
Salmonella spp.	25 g	Assente		Altre impurità	n° in 50 g	Assenti	/
Bacillus Cereus presunto	UFC/g	100	Max.				
Stafilococcus coagulasi+	UFC/g	100	Max.				

### ALTRE DISPOSIZIONI DI LEGGE

OGM	Il prodotto non deriva da ingredienti geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i. La soglia di tolleranza per contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile non supera lo 0,9% come da legislazione vigente.
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti con riferimento alle Direttive Comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere fine, impalpabile, scorrevole al tatto e priva di grumi.
Colore	Dal bianco al marrone omogeneo senza sfumature diverse.
Odore e sapore	Tipico del grano, leggero, gradevole e privo di odori estranei.

### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.
Shelf life - TMC	12 Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure Big Bag. La merce alla rinfusa è trasportata mediante cisterne autorizzate al trasporto di alimenti. Gli imballi sono tutti conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE, e s.m.i.) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e s.m.i.). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.
HACCP	Si certifica che il prodotto è ottenuto con processo controllato secondo i principi dell'HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari".

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.****ALLERGENI**  
(Reg. CE 1169/2011)

ALLERGENI	Allergeni presenti nel Prodotto	Allergeni presenti sulla stessa linea di Produzione	Allergeni presenti in Stabilimento	Cross Contamination con il prodotto finito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)	SI/YES	SI/YES	SI/YES	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI/YES	SI/YES
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI/YES	SI/YES
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	SI/YES	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/Kg o 10 mg/L o 10 ppm	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	SI/YES
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

**Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto**

Energia	1517 kJ / 358 kcal
Grassi	2,1 g
Di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	65 g
Di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	4,6 g
Proteine	17 g
Sale	0,160 g

Redatto da:  
Quality AssuranceApprovato da:  
Responsabile  
Produzione**Peso Kg** 10**Codice Prodotto:**

390021.10

**Codice EAN Prodotto:**

8033772098960



8 033772 098960

**Pallettizzazione**

Peso netto (kg)	Sacchi per strato	Numero strati	Sacchi per pallet	Altezza pallet
1	80x120	80x120	80x120	80x120
5				
10	7	12	84	155 cm
25				

**Data emissione:** 17/03/2026 **Rev.** 1**DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA**

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.