

 ORO4FOOD Eat differently	 OROBICA FOOD ONLY EXCELLENCE	SCHEMA TECNICA TIPO 1 ORO4FOOD LA FRAGRANTE
EMISSIONE 21/02/2022		MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

Denominazione prodotto: *Farina Tipo 1*
ORO4FOOD LA FRAGRANTE
CODICE PRODOTTO: F0593_01225 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 1. Può contenere **soia**.

Farina di grano tenero tipo 1 ottenuta da una miscela di grani teneri non ogm (triticum aestivum) di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità con l'aggiunta di germe di grano.

Farina di estrazione integrata con farina di germe vitale di grano tenero e fibra di grano tenero. Si ottiene così un prodotto ricco in sali minerali, vitamine B, vitamina E e fibre.

Nomenclatura combinata 11010015.

La farina Esquisito La Fragrante risulta idonea in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme alla normativa vigente in Italia in materia di alimenti.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Farina adatta alla produzione di prodotti da forno a media lievitazione dall'aroma e dalla fragranza caratteristici del pane di una volta. Ottima per la produzione di pizze.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Esquisito La Fragrante si presenta d'aspetto pulverulento, di colore scuro e puntato, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	≤15.5	METODO BUHLER
Ceneri s.s.	%	≤0.80	ISS1967
Proteine s.s.	%	≥12.5	NIR
Glutine umido	%	≥31	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	≥300	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H ₂ O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	4	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	14	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4

 ORO4FOOD Eat differently	 OROBICA FOOD ONLY EXCELLENCE	SCHEMA TECNICA TIPO 1 ORO4FOOD LA FRAGRANTE
EMISSIONE 21/02/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19	

W	E-4 joule	320/350	± 8 %	
P/L		0.40/0.60		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

Valore energetico	337 kcal – 1427 kJ
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	0.50g
Fibre	4.2g
Proteine	13.5 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobiototale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobacteriaceae totali	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
-Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 972.25 1976
-Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 985.18 1988
- Residui fitosanitari	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	n° frammenti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

I VALORI INDICATI E QUANTO PREVISTO PER LEGGE NON SPECIFICATO NELLA PRESENTE SCHEMA TECNICA VENGONO GARANTITI DA OROBICA FOOD SUL PRODOTTO FORNITO - NON SI ACCETTERANNO PERTANTO RECLAMI PER POSITIVITA' RISCONTRATE SUI PRODOTTI FINITI.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi di carta idonei all'uso alimentare da 25 Kg con valvola termosaldata. Vendita su bancali EPAL, 10 q di merce per bancale.

CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO. Trasporto non a temperatura controllata. Vendita su bancali EPAL, 10 q di merce per bancale.

La merce deve essere consumata preferibilmente entro la data indicata sul sacco/ddt.

 ORO4FOOD Eat differently	 OROBICA FOOD ONLY EXCELLENCE	SCHEMA TECNICA TIPO 1 ORO4FOOD LA FRAGRANTE
EMISSIONE 21/02/2022		MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

ALLERGENI

IL PRODOTTO CONTIENE?		SI (aggiunta diretta)	NO	PRESENTI NELLO STABILIMENTO/IMPIANTO	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA	DETTAGLI SUGLI INGREDIENTI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X	NO	NO	ND
Uova e prodotti a base uova			X	NO	NO	ND
Cereali contenenti glutine (o i loro ceppi ibridati)	Grano	X				
	Segale		X	NO	NO	ND
	Orzo		X	NO	NO	ND
	Avena		X	NO	NO	ND
	Farro		X	NO	NO	ND
	Kamut		X	SI	SI	GRANO KHORASAN
	Prodotti derivati dai prodotti sopra citati		X	NO	NO	ND
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X	NO	NO	ND
Frutta a guscio	Mandorle		X	NO	NO	ND
	Nocciole		X	NO	NO	ND
	Noci comuni		X	NO	NO	ND
	Noci di acaju		X	NO	NO	ND
	Noci pecan		X	NO	NO	ND
	Noci del Brasile		X	NO	NO	ND
	Pistacchi		X	NO	NO	ND
	Noci del Queensland		X	NO	NO	ND
prodotti derivati dai prodotti sopra citati			X	NO	NO	ND
Crosta e prodotti a base di crosta			X	NO	NO	ND
Pesce e prodotti a base di pesce			X	NO	NO	ND
Soia e prodotti a base di soia			X	NO	SI	CONTAMINAZIONE IN CAMPO O DURANTE TRASPORTO
Sedano e prodotti a base di sedano			X	NO	NO	ND
Senape e prodotti a base di senape			X	NO	NO	ND
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X	NO	NO	ND
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂			X	NO	NO	ND
Molluschi e derivati			X	NO	NO	ND
Lupino e derivati			X	NO	NO	ND

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Orobica Food S.r.l. si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Prodotto per OROBICA FOOD S.r.l. - via della Castrina, 1 - 24060 - Chiuduno – (BG)
nello stabilimento di: via Edison, 34 – 23877 - Paderno d'Adda – (LC)