

FARINA DI GRANO TENERO MALTATO AD ALTO POTERE DIASTASICO

DIASTATIC WHEAT MALT FLOUR

NS. COD. ART. /Art. code 03100; 03104; 03109; 03131.

Processo/Processing

Sfarinato ottenuto dalla macinazione del grano tenero maltato liberato da corpi estranei e impurità / Flour obtained by milling malted wheat, freed from foreign substances and impurities.

Origine geografica delle materie prime/Country of origin of the raw material

UE / EU.

Ingredienti/Ingredients

Farina di frumento maltato ad alto potere diastatico / Enzyme active wheat malt flour.

Allergeni/Allergens

Cereali contenenti glutine (frumento). Possibili, inevitabili tracce di soia, senape per contaminazione crociata esterna da filiera a monte (campo, magazzini e mezzi di trasporto della materia prima). / Cereals containing gluten (wheat). There may be unavoidable traces of soy, mustard for possible off-site cross-contamination from fields, storage or transports of the raw material.

Utilizzo/Usage

Per uso alimentare professionale. Da consumarsi previa accurata cottura***. Coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno. In panificazione artigianale l'impiego di malto va da 0,5% a 2% (kg 0,5-2 per quintale di farina) in base alle farine utilizzate e al tipo di lavorazione (approssimativamente 0,5%-1% per il pane; 1%-2% per grissini e focacce). Dosaggio nelle farine per l'industria molitoria: da 0,1% a 0,2%. / For food, professional use. Cook thoroughly before eating***. Natural processing aid for oven products. In bakery the use of malt goes from 0.5% to 2% (0.5-2 kg per 100 kg of flour) according to the flour used and to the type of processing (approximately 0.5% -1% for the bread, 1% -2% for breadsticks and buns). Dosage in the flour milling industry: from 0.1% to 0.2%.

Origine botanica/Botanical origin

Triticum aestivum

Paese d'origine del prodotto/Country of origin of the finished product

Italia/Italy

CARATTERISTICHE/Characteristics

Unità Pollack/Pollack Units: ≥ 15.000 (limite italiano < 6.500 UP) / about 500° Windisch-Kolbach or 147° Lintner

Caratteristiche organolettiche/Organooleptic characteristics

Colore/Color:	Beige chiaro (3,5-4,5 ECB)	Sapore/Taste:	Tipico, privo di note estranee / Typical, free from foreign notes.
Odore/Odour:	Tipico / Typical	Aspetto/Aspect :	Polvere / Powder
Umidità/Moisture	< 9%		

Valori nutrizionali a campione (o dati INRAN)/Nutritional values on random sample (or INRAN)

Descrizione/Description	Valore/Value per 100 g	Descrizione/Description	Valore/Value per 100 g
Valore energetico / Energy value	kJ 1507/Kcal 356	Carboidrati/Carbohydrates	71
Grassi/Fat	1,5	di cui Zuccheri/of which Sugars	9,3
di cui saturi/of which saturated	0,3	Proteine/Proteins	11
di cui monoinsaturi/of which monounsaturated	0,2	Sale/Salt	0,0
di cui polinsaturi/of which polyunsaturated	1	Fibre alimentari/Dietary fibres	8,3

Metalli pesanti/Heavy metals(*)

Descrizione/Description	Valore limite/Limit value
Cadmio/Cadmium	mg/kg 0,1
Piombo/Lead	mg/kg 0,2

Micotossine/Mycotoxins(*)

Descrizione/Description	Valore limite/Limit value
Aflatossina B1	ppb ≤ 2
Aflatossine B1+B2+G1+G2	ppb ≤ 4
Ocratossina A	ppb ≤ 3
Zearalenone	ppb ≤ 75
DON	ppb ≤ 750

(*) I limiti di legge dei contaminanti (metalli pesanti, micotossine, fitofarmaci ecc.) devono essere ricalcolati in base all'effettiva umidità del prodotto (Art. 3 del Reg. UE 915/2023 e succ. mod., fattore di conversione). Per esempio, rispetto a un prodotto standard con umidità di 15,5%, un prodotto essiccato con umidità finale pari a 4,5% avrà un limite di legge di DON "x" pari a: $x = 750 : (100 - 15,5) * (100 - 4,5) = 848$ circa / The legal limitations of contaminants (heavy metals, mycotoxins, pesticides etc.) must be recalculated on the basis of the moisture content of the product (Ar., 3, Reg. UE 915/2023 and subsequent amendments, concentration factor). For example, compared to a product with a moisture content of 15.5%, a dried product with a final moisture of 4.5% will have a legal DON "x" limit of: $x = 750 : (100 - 15, 5) * (100 - 4,5) = 848$.

Residui di antiparassitari / Pesticides residues (*)

Entro i limiti della normativa italiana e europea vigenti / Within the limits of the Italian and European law and regulations.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiology (*)

Conformi al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. / In accordance with EC Reg. 2073/2005 as subsequently amended.

Descrizione/Description	Valore consigliato o limite/Limit or suggested value
Salmonella	Assente/Absent/25g
Escherichia Coli (profilo di rischio basso 2***)	UFC/g ≤ 10 alla terza / ≤ 10 to the third
Stafilococchi(**)	UFC/g <10
Filth Test (Totale)	<25/50g

(**) Possibili risultati ≤ 10 alla seconda o ≤ 10 alla terza a causa di presenza di organismi interferenti / Possible results ≤ 10 to the second or ≤ 10 to the third due to the presence of interfering organisms.

FARINA DI GRANO TENERO MALTATO AD ALTO POTERE DIASTASICO
DIASTATIC WHEAT MALT FLOUR

NS. COD. ART. / Art. code 03100; 03104; 03109; 03131.

OGM/GMOs

Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione / *The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.*

CONSERVAZIONE/Storage

Da consumarsi preferibilmente entro / To be consumed best before:

12 mesi dalla data di produzione / 12 months from the production date.

Modalità di conservazione/Storage:

Conservare in luogo fresco, aerato e asciutto, lontano da fonti dirette di calore, privo di odori, insetti e roditori. I sacchi devono essere staccati dai muri e sollevati dal pavimento / *Store in a cool, dry place away from direct sources of heat, devoid of odors, insects and rodents. The bags must be detached from the walls and the floor.*

CONFEZIONAMENTO/Packaging

Materiale e tipologia di imballaggio/Material and type of packaging:

Sacchi/Bags:

Sacco carta da 25 kg per alimenti / 25 kg paper bag for food.

Pallet:

cm 120 x 80, avvolti con film estensibile / cm 120 x 80, wrapped in stretch film.

NOTE/Notes

/