

# GRANO SPEZZATO

## CRACKED WHEAT



<b>Ingredienti:</b> grano spezzato di grano tenero 100% italiano.		<b>Ingredients:</b> soft wheat germ made from 100% italian grain.	
<b>Descrizione:</b> Prodotto ottenuto dalla macinazione e dal conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto è conforme alle legislazioni vigenti in materia di lavorazione alimenti (L.580/67 e successivi L.145/1994 e DPR. 187/2001) ed è ottenuto in conformità ai Reg. CE 852/2004, Reg. CE 178/2002, Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 382/2021.		<b>Description:</b> The product is obtained by milling and sifting soft wheat, free of extraneous substances and impurities. The product complies with the legislation in force regarding food processing (Law no. 580/67 and subsequent Law no. 145/1994 and Presidential Decree no. 187/2001), and it is obtained in accordance with EC Regulations 852/2004 and 178/2002, and EU Regulations 1169/2011 and 382/2021.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		<b>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>	
Prodotto ottenuto dalla frantumazione del chicco di grano tenero mediante il primo passaggio di rottura dei cilindri di macinazione (B1), senza ulteriori lavorazioni. Presenta colore caratteristico giallo-dorato tendente al nocciola chiaro. L'odore è tipico di cereale fresco, leggermente aromatico, privo di sentori anomali o di alterazione. L'aspetto è costituito da particelle e frammenti di piccola granulometria, di natura leggermente oleosa, privi di agglomerati anomali e di corpi estranei visibili.		Product obtained by crushing the soft wheat kernel through the first break passage of the milling rollers (B1), without further processing. It has a characteristic golden-yellow color tending toward light hazelnut. The odor is typical of fresh cereal, slightly aromatic, and free from any abnormal or altered notes. The appearance consists of small-granulometry particles and fragments, with a slightly oily nature, free from abnormal agglomerates and visible foreign bodies.	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g - Average nutritional values for 100 g</b>			
Energia (Kj / Kcal) - Energy (Kj/Kcal)		1420 / 336	
Grassi - di cui saturi - Fat - of which saturated		2.5 g - 0.4 g	
Carboidrati - di cui zuccheri - Carbohydrates - of which sugar		71 g - 0.5 g	
Fibre - Fibre		10 g	
Proteine - Protein		13 g	
Sale - Salt		0 g	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>			
<b>MICROORGANISMI - MICRO-ORGANISMS</b>	<b>LIMITI DI LEGGE - Limits</b>	<b>VALORI GUIDA - Reference Values</b>	<b>METODO DI PROVA - Test Method</b>
Carica batterica tot. (U.F.C/g) - Total bacterial count (CFU/g)	8000 max.	5000	ISO 4833-1:2022
Coliformi totali (U.F.C/g) - Total coliform (CFU/g)	100 max.	< 10	NF V08-050-2009
Salmonella (U.F.C/25g) - Salmonella (CFU/25g)	Assente - Absent	Assente - Absent	AFNOR BRD 07/11-12/05
Muffe e lieviti (U.F.C/g) - Molds and yeasts (CFU/g)	1000 max.	100	NF V08-059-2002
Escherichia coli (U.F.C/g) - Escherichia coli (CFU/g)	10 max.	< 10	ISO 16649-2:2001
<b>CARATTERISTICHE FISICHE - PHYSICAL PROPERTIES</b>			
<b>FILTH TEST</b>	<b>LIMITI DI LEGGE - Limits</b>	<b>VALORI GUIDA - Reference Values</b>	<b>METODO DI PROVA - Test Method</b>
N° Frammenti di insetti/50 g - N° Insect fragments/50 g	20 max.	5	DM 12/01/1999
Peli di roditori/50 g - Rodent hair/50 g	Assenti - Absent	Assenti - Absent	DM 12/01/1999

**CARATTERISTICHE CHIMICHE - CHEMICAL PROPERTIES**

RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI - RESIDUAL PHYTOSANITARY PRODUCTS	LIMITI DI LEGGE - Limits	VALORI GUIDA - Reference Values	METODO DI PROVA - Reference Method
Pesticidi (mg/kg) - Pesticides (mg/kg)	0.01	< 0.01	UNI EN ISO 15662-G
RESIDUI METALLI PESANTI - RESIDUAL HEAVY METALS	LIMITI DI LEGGE - Limits	VALORI GUIDA - Reference Values	METODO DI PROVA - Reference Method
Piombo (mg/kg) - Lead (mg/kg)	0.20	0.05	MP 1288 REV 22:2022
Cadmio (mg/kg) - Cadmium (mg/kg)	0.10	0.03	MP 1288 REV 22:2022
Arsenico (mg/kg) - Arsenic (mg/kg)	0.20	0.05	MP 1288 REV 22:2022
Mercurio (mg/kg) - Mercury (mg/kg)	0.10	0.03	MP 1288 REV 22:2022
RESIDUI MICOTOSINE - RESIDUAL MYCOTOXINS	LIMITI DI LEGGE - Limits	VALORI GUIDA - Reference Values	METODO DI PROVA - Reference Method
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg) - Aflatoxins B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	4	0	4075AGRI Reg EU 2023/915
Aflatossine B1 (µg/kg) - Aflatoxins B1 (µg/kg)	2	0	4075AGRI Reg EU 2023/915
Ocratossina A (µg/kg) - Ochratoxins A (µg/kg)	3	0	4075AGRI Reg EU 2023/915
Zearalenone (µg/kg) - Zearalenone (µg/kg)	75	0	4075AGRI Reg EU 2023/915
Deossinivalenolo (µg/kg) - Deoxynivalenol (µg/kg)	750	50	4075AGRI Reg EU 2023/915

**Lotto di produzione:** Numerico.

**Scadenza:** 9 mesi dalla data di macinazione.

**Condizioni di stoccaggio:** Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad appositi bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% di umidità relativa. Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.

**Allergeni:** Glutine. Può contenere tracce di soia e senape.

**OGM:** Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Reg EU n°1829 e 1830/2003 e successive modifiche.

**Trasporto:** Imballi di carta ad uso alimentare

**Uso designato:** Prodotto per panificazione e pizzeria.

**Lot:** numerical.

**Shelf life:** 9 months from the milling date.

**Storage conditions:** the bagged product must be stored on suitable pallets in a cool, dry place, away from sources of infestation. The ideal condition is +15°-18°C / 50-60% relative humidity.

On receipt of the goods, immediately remove the plastic wrapping film from the pallet in order to ensure proper preservation and transpiration of the product.

**Allergen:** gluten. It may contain traces of soy and mustard.

**GMO:** the product does not contain GMOs and its ingredients are not derived from GMOs, in compliance with EU Reg. no. 1829 and 1830/2003 and subsequent amendments.

**Transport:** paper packaging for food use.

**Intended user:** product for bread and pizza.

CODICE FARINA - Product code	CODICE EAN - EAN Code	PESO NETTO (kg) - Net weight (kg)
11A604	8 0 11727 116044	20
03A605	8 0 11727 036052	10

Questo documento è di proprietà esclusiva di Molino Mariani Paolo Srl. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.

**Documento approvato ed emesso in data:** 21.01.2025

*This document is the property of Molino Mariani Paolo S.r.l. It is forbidden to copy, distribute or use this material by any means without express written authorisation.*

**This document was issued and approved on:** 21.01.2025

