

MIX SENZA GLUTINE PIZZA e PANE

GLUTEN-FREE MIX PIZZA and BREAD



Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, fibra di psillio, destrosio, addensante: idrossipropilmetilcellulosa, inulina da cicoria, lecitina di girasole.

Ingredients: rice flour, rice starch, corn starch, potato starch, psyllium fibre, dextrose, thickener: hydroxypropyl methylcellulose, chicory inulin, sunflower lecithin

Descrizione:
Prodotto ottenuto dalla miscelazione di farine naturalmente senza glutine.

Description:
The product is obtained by blending of naturally gluten-free flours.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Il prodotto presenta un colore bianco tenue caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere farinosa, asciutto, privo di grumi e privo di sostanze estranee.

The product presents a characteristic pale white colour. It's floury, free from lumps dry and free of foreign substances.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE – CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

PARAMETRO Parameters	VALORI GUIDA Reference Values	PARAMETRO Parameters	VALORI GUIDA Reference Values
Umidità - Moisture	< 14.0 %	Test impurità - Filth test	< 5 N/50g
Ceneri - Ashes	< 0.60 %	Corpi estranei - Foreign bodies	Assente - Absent
Proteine (Nx5.70) - Protein	< 5.00 ppm	Punti neri - Blackheads	< 20 N/100g
Grassi - Fats	< 1,5%	Granulometria - Granulometry	100% < 300 micron
Insetti vivi - Live pets	Assente - Absent		

RESIDUI MICOTOSSINE - RESIDUAL MYCOTOXINS

PARAMETRO Parameters	VALORI GUIDA Reference Values	PARAMETRO Parameters	VALORI GUIDA Reference Values
Aflatossine B1- Aflatoxins B1	2 ppb max	Zearalenone - Zearalenone	200 ppb max
Aflatossine B1+B2+G1+G2 - Aflatoxins B1 +B2+G2	4 ppb max	Ocratossina A - Ocratoxina A	3 ppb max
Fumonisine (B1+B2) - Fumonisin (B1+B2)	800 ppb max	Glutine - gluten	< 5 ppm
Deossinivalenolo Deossinivalenolo	750 ppb max	Pesticidi - pesticides	Assente - Absent

CARATTERISTICHE CHIMICHE - CHEMICAL PROPERTIES

RESIDUI METALLI PESANTI - RESIDUAL HEAVY METALS	LIMITI DI LEGGE - Limits
Piombo (mg/kg) – Lead (mg/kg)	0.20 ppm MAX
Cadmio (mg/kg) – Cadmium (mg/kg)	0.10 ppm MAX
Arsenico (mg/kg) – Arsenic (mg/kg)	0.20 ppm
Mercurio (mg/kg) – Mercury (mg/kg)	0.003 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

MICROORGANISMI - MICRO-ORGANISMS	LIMITI DI LEGGE - Limits	MICROORGANISMI - MICRO-ORGANISMS	LIMITI DI LEGGE - Limits
Carica microbica totale aerobica (UFC/g) - Total aerobic microbial load)	100000 max	Lieviti (U.F.C/g) - Yeasts (UFC/g)	5000 max.
Enterobatteri (UFC/g) - Enterobacteria UFC/g	500 max.	Bacillus cereus (UFC/g) - Bacillus cereus (UFC/g)	Assente - Absent
Staphylococcus aureus (UFC/g) - Staphylococcus aureus UFC/g	Assente - Absent	Escherichia coli (U.F.C/g) - Escherichia coli (UFC/g)	Assente - Absent
Clostridi solfito-riduttori (UFC/1g) - Sulfite-reducing clostridia UFC/1g	Assente - Absent	Salmonella (UFC/25g) - Salmonella UFC/25g	Assente - Absent
Muffe (U.F.C/g) - Molds (UFC/g)	5000 max.	Listeria monocytogenes (UFC/1g) - Listeria UFC/1g	Assente - Absent

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g - Average nutritional values for 100 g

Energia (Kj / Kcal) - Energy (Kj/Kcal)	1455 / 346
Grassi - di cui saturi - Fat - of which saturated	1.4 g - 0.3 g
Carboidrati - di cui zuccheri - Carbohydrates - of which sugar	76.0 g - 2.1 g
Fibre - Fibre	5.3 g
Proteine - Protein	4.6 g
Sale - Salt	0 g

Stabilimento di Produzione e Confezionamento: Valperga (TO) -Italia
Lotto di produzione: Numerico.
Scadenza: 12 mesi dalla data di macinazione.
Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce diretta.
Allergeni: Non contiene allergeni.
Trasporto: Imballi di plastica ad uso alimentare e sfuso.

CERTIFICAZIONI:
- Standard IFS Food rev.8:2023
- NORMA UNI EN ISO 22005:2008
- Standard KOSHER e HALAL
- Disciplinare Spiga Barrata per farine senza glutine

Production and Packaging Plant: Valperga (TO) - Italy
Lot: numerical.
Shelf life: 12 months from the milling date.
STORAGE METHOD: Store in a cool, dry place away from heat or direct light.
Allergens: Does not contain allergens.
Transport: Plastic packaging for food use.

CERTIFICATIONS:
- IFS Food Standard rev. 8:2023
- UNI EN ISO 22005:2008 Standard
- KOSHER and HALAL Standards
- "Spiga Barrata" Regulation for gluten-free flours

DETTAGLI CONFEZIONE E PALLETIZZAZIONE – PACKAGING AND PALETISATION SPECIFICATION

CODICE FARINA Flour code	CODICE EAN EAN Code	PESO NETTO (kg) Net weight (kg)	PEZZI x falda Pieces x layer	MISURE SACCO (cm) Bag dimension (cm)			PESO LORDO (Kg) Gross weight (kg)	SACCHI x STRATO Bags x layer (cm**)		NUMERO STRATI N° Layer (cm**)		SACCHI x PALLET Bags x Pallet (cm**)	
				h	l	p		Pallet 80x120	Pallet 100x120	Pallet 80x120	Pallet 100x120	Pallet 80x120	Pallet 100x120
01H701	8 0 11727 017013	1.0	12	12	7	29	10.8 (x layer)	10	15	7	7	84	105

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: 10.05.2025

*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: 10.05.2025.*

