

# FARINA TIPO 1 “DELTA”

## TYPE 1 “DELTA” FLOUR



**Ingredienti:** farina tipo 1 di grano tenero 100% italiano.

**Ingredients:** type 1 forte soft wheat flour made from 100% italian grain.

**Descrizione:**

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.

**Description:**

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.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Il prodotto presenta un colore bianco caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.

The product presents a characteristic white colour. It is free of anomalous odour and taste. The aspect is that of a fine powder, free of lumps and/or foreign bodies.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

| PARAMETRO<br>Parameters     | METODO DI PROVA<br>Reference Method | U.M.<br>Units  | VALORI GUIDA<br>Reference Values | TOLLERANZE<br>Tolerance rates |
|-----------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Umidità - Moisture          | Metodo Termoblancia                 | %              | 14.0                             | 15.5 max.                     |
| Ceneri - Ashes              | ISO 2171:2010                       | % s.s - % d.m. | 0.70                             | 0.65 - 0.80                   |
| Proteine (Nx5.70) - Protein | Metodo Infratec                     | % s.s - % d.m. | 13.5                             | 13.0 - 14.0                   |
| Glutine secco - Dry gluten  | ISO 21415-4:2017                    | % s.s - % d.m. | 12.5                             | 11.0 - 12.0                   |

### CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE - TECHNICAL PROPERTIES

| PARAMETRO<br><i>Parameters</i>                       |                           | METODO DI PROVA<br><i>Reference Method</i> | U.M.                    | VALORI GUIDA<br><i>Guideline Values</i> | TOLLERANZE<br><i>Tolerances</i> |
|------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|
| Analisi Alveografica - <i>Alveograph Analysis</i>    | W                         | ISO 27971:2015                             | joules                  | 270                                     | 260 - 280                       |
| Analisi Alveografica - <i>Alveograph Analysis</i>    | P/L                       | ISO 27971:2015                             |                         | 0.60                                    | 0.55 - 0.65                     |
| Analisi Farinografica - <i>Farinograph Analysis</i>  | Assor. /<br><i>Absor.</i> | ISO 5530-1:2013                            | %                       | 60                                      | 58 min.                         |
| Analisi Faringografica - <i>Farinograph Analysis</i> | Stabil.                   | ISO 5530-1:2013                            | minuti - <i>minutes</i> | 16                                      | 14 min.                         |
| Falling Number                                       |                           | ISO 3093:2010                              | secondi- <i>seconds</i> | 380                                     | 360 min.                        |

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

|                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| Energia (Kj / Kcal) - Energy (Kj/Kcal)                         | 1458 / 347    |
| Grassi - di cui saturi - Fat - of which saturated              | 0.9 g - 0.2 g |
| Carboidrati - di cui zuccheri - Carbohydrates - of which sugar | 71 g - 1.4 g  |
| Fibre - Fibre                                                  | 2.4 g         |
| Proteine - Protein                                             | 13 g          |
| Sale - Salt                                                    | 0 g           |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

| MICROORGANISMI - MICRO-ORGANISMS                                | LIMITI DI LEGGE - Limits | VALORI GUIDA - Reference Values | METODO DI PROVA - Test Method |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 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              |

**CARATTERISTICHE FISICHE - PHYSICAL PROPERTIES**

| FILTH TEST                                              | LIMITI DI LEGGE - Limits | VALORI GUIDA - Reference Values | METODO DI PROVA - Test Method |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 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 MICOTOSSINE - 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 in Europa e 12 mesi nel Resto del Mondo 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.

Il prodotto sfuso va conservato in appositi silos dedicati allo stoccaggio di sfarinati per l'alimentazione umana.

**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 e sfuso.

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

**Lot:** numerical.

**Shelf life:** 9 months in Europe and 12 months in the Rest of the World 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.

Furthermore, the bulk product must be stored in silos specifically intended to store meals for human consumption.

**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:** bulk and paper packaging for food use.

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

**DETTAGLI CONFEZIONE E PALLETIZZAZIONE - PACKAGING AND PALETISATION SPECIFICATION**

| CODICE FARINA<br>Flour code | CODICE EAN<br>EAN Code | PESO NETTO (kg)<br>Net weight (kg) | PEZZI per Falda<br>Pieces x layer | MISURE SACCO (cm)<br>Bag dimension (cm) |    |    | PESO LORDO x FALDA (Kg)<br>Gross weight x layer (kg) | SACCHI x STRATO<br>Bags x layer (cm**) |                | NUMERO STRATI<br>N° Layer (cm**) |                | SACCHI x PALLET<br>Bags x Pallet (cm**) |                |
|-----------------------------|------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|-----------------------------------------|----------------|
|                             |                        |                                    |                                   | h                                       | l  | p  |                                                      | Pallet 80x120                          | Pallet 100x120 | Pallet 80x120                    | Pallet 100x120 | Pallet 80x120                           | Pallet 100x120 |
| 04D302                      | 8 0 11727043029        | 12.5                               | -                                 | 40                                      | 25 | 15 | 12.6                                                 | 8                                      | 9              | 10                               | 10             | 80                                      | 90             |

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
