



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG UE**

Fioreglut

GLUTEN FREE



ReV. 06

DEL 18.07.24

Pag. 1 di 4

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO
TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 10 MARZO 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689
AUTHORIZATION OF HEALTH MINISTRY RIF. OF 10 MARCH 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689

DATI GENERALI- GENERAL DATA

Prodotto Product Prodotto in ITALIA Produced in ITALY	Semilavorato per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine Semi-finished product for bakery use with gluten free raw materials	Confezionamento Packaging Reg. CE n°1935/2004 Reg. CE n°2023/2006 Reg. CE n°10/2011	Sacchetto stampato termosaldato idoneo all'uso alimentare Printed heat-sealed film suitable for food use (PP 20µm+PE 65 µm) Confezione secondaria: cartone-cellulosa poli- accoppiato-multistrato. Secondary packaging: carton-cellulose poly- coupled-multilayer
Dichiarazioni Declarations <i>Rif. di Legge</i> <i>Law reference</i>	Reg. CE 828/2014 - D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Smaltimento (valido per l'Italia) Disposal (valid for Italy)	Sacchetto: 07 PLASTICA Bag: 07 PLASTIC Cartone: PAP 20 carta Carton: PAP 20 paper
OGM 	Prodotto conforme ai NO OGM NO GMO conformal NO - Organismi Geneticamente Modificati NO- Genetically Modified Organisms Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003	Composizione Bancale Pallet Composition	Pallet 80x120 cm - tot 54 Boxes 9 Cartoni x 6 Piani 9 Boxes x 6 Layers
Glutine Gluten	Prodotto conforme al Reg. CE 828/2014 (glutine < 20ppm) Product in accordance with Reg. CE 828/2014 (gluten < 20ppm)	Numero notifica del prodotto al Ministero della Salute Number of notification to Health Ministry	02 October 2014 n. DGSAN 037445-P- 02/10/2014

Ingredienti Ingredients	Amido di Frumento Deglutinato, Amido di Mais, Destrosio, Farina di grano Saraceno, Fibra di semi di psyllium, Amido di Riso, Addensante: guar; aroma. Gluten free wheat starch, maize starch, dextrose, buckwheat flour, psyllium seed fibre, rice starch, thickener: guar; flavoring.		
Aspetto/Colore Appearance/Color	Fine polveroso / Bianco Fine powdery/ White	Sapore Taste	Amidaceo, neutro Starchy, neutral
Odore Smell	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei. Pleasant, typical of natural flour, no foreign odors	Tipologia Type	Senza Glutine Gluten free

Prodotto/Marchio Product/Brand	SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE Semilavorato di farine per uso professionale. Miscela base per la preparazione di pizza e pane. La miscela ed i prodotti da forno ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano la celiachia e che devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine. Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione senza glutine. SEMI-FINISHED PRODUCT WITH GLUTEN FREE RAW MATERIALS Semi-finished product made of flours for professional use. Basic blend for preparing pizza and bread. The blend and the baked products made from gluten free process are suitable for consumption by people who are celiac and must follow a strict gluten free diet. Suitable mix also for not celiac people who choose to follow a gluten free diet.		

Modalità di preparazione Recipes	Vedere quanto riportato sull'incarto See what it is written on the package
---	---



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG UE**

Fioreglut
GLUTEN FREE



Rev. 06

DEL 18.07.24

Pag. 2 di 4

Caratteristiche Features	Prodotto da materie prime prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Consigliato per ottenere eccellenti prodotti quali la <u>pizza</u> , <u>pane</u> . Produced from gluten free raw materials. Easy and fast to use. Advised for excellent products such as <u>pizza</u> , <u>bread</u> .				
CONTROLLI CONTROLS LABORATORIO CHIMICO CHEMICAL LAB		GLUTINE (limite di legge) Reg EU 828/14	< 20 p.p.m.	Ricerca (GLUTINE) ELISA Search (GLUTEN) ELISA	Immuno-Enzimatica Immuno-Enzymatic
		GLUTEN (law limit) Reg EU 828/14			
		Limite di Quantificazione del laboratorio (LQ)	5 p.p.m.		
		Limit of Quantification of laboratory (LQ)			

Temperatura di stoccaggio- Storage temperature	Temperatura massima 24°C
Conservazione- Storage	Max temperature 24°C

T.M.C. / Shelf life	18 mesi dalla produzione 18 months since the production	Se tenuto a confezione chiusa, in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. If kept in closed packaging, in dry and cool place and not exposed to direct sunlight. TMC stampato sul sacchetto insieme al lotto Expiry date printed on the package with lot
--------------------------------	--	---

Codice Ean EAN code	Unità Unit	(Peso Sacchetto) (Bag weight)	U.C. 1 kg- 2.2 lb	Codice EAN: 8014601651969	SINGOLA CONFEZIONE SINGLE BAG
		(Peso Confezione) (Carton weight)	U.C. 12 kg- 26.5 lb	Codice EAN: 8014601652164	CARTONE (12 CONFEZIONI) CARTON (12 BAGS)

ANALISI DI PRODOTTO - PRODUCT ANALYSIS

I valori sono ottenuti da calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura
The values are obtained from theoretical calculation using lab analysis, technical sheets and/or literature

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL FEATURES <i>(valori medi - riferimento 100 gr. di farina) - (average values- reference 100g of flour)</i>				MICRONUTRIENTI MICRONUTRIENTS			
Parametro Parameter	Valore/Unità di Misura Value/ Mesasure unit	Parametro Parameter	Val./Unità di Misura (%) Value/ Measure unit (%)	SALI MINERALI (valori medi) MINERAL SALTS (average values)		VITAMINE (valori medi) VITAMINS (average values)	
Lipidi Fat	0 g	Sale Salt	0.1 g	Calcio Calcium	13.3 mg/100g	Vitamina D2 Vitamin D2	< 0.02 mg/kg
di cui acidi grassi saturi of which saturated	0 g	Ceneri Ash	0.3 %	Ferro Iron	< 2.5 mg/100g	Vitamina D3 Vitamin D3	< 0.01 mg/kg
Carboidrati Carbohydrate	87.9 g	Umidità Moisture	9-11%	Potassio Potassium	< 10 mg/100g	Tiamina B1 Thiamin B1	<0.45 mg/kg
di cui zuccheri of which sugars	3.5 g	pH	5-6	Sodio Sodium	0.021 g/100g	Riboflavina B2 Riboflavin B2	<0.45 mg/kg
Fibre	6.2 g	Glutine Gluten	<20 ppm (mg/kg) Reg EU 828/14	Magnesio Magnesium	65 mg/kg	Niacina PP Niacin PP	<0.45 mg/kg
Proteine Proteins	0.6 g			Fosforo Phosphorus	418 mg/kg	Vitamina B6 Vitamin B6	<0.45 mg/kg
Totale su 100 g di farina - Total on 100 g of flour		kcal	357	kJoule		1516	

METALLI PESANTI HEAVY METALS	Standard Caputo	METALLI PESANTI HEAVY METALS	Standard Caputo
Cadmio - Cadmium Metodo-method ICP-MS	<0.10 mg/kg	Piombo - Lead Metodo-method ICP-MS	<0.20 mg/kg
TOSSINE TOXINS	Standard Caputo	TOSSINE TOXINS	Standard Caputo
Aflatossine tot (B1+B2+G1+G2) Metodo-method LC/MS-MS	< 4 µg/kg	Deossinivalenolo (DON) Deoxynivalenol Metodo-method LC/MS-MS	<750 µg/kg
Ocratossina A Ochratoxin A Metodo-method LC/MS-MS	<3 µg/kg	Zearalenone ZEA Metodo-method LC/MS-MS	<75 µg/kg
OGM - GMO	Negativo - Negative Metodo-method PCR	PESTICIDI - PESTICIDES	OGM - GMO
		Inferiori ai limiti di legge Lower than law limit Metodo-method GC- LC	Negativo - Negative Metodo-method PCR



SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG UE**

Fioreglut
GLUTEN FREE



Rev. 06

DEL 18.07.24

Pag. 3 di 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL FEATURES

Parametro Parameter	Valore/Unità di Misura Value/ Unit of measure	Valore di riferimento Reference value
Carica Mesofila Totale- Total Mesophilic Count	UFC /g CFU/g	< 500.000
Carica Micotica Totale (Muffe e Lieviti) Moulds and Yeast	UFC /g CFU/g	Muffe-Moulds <1000 - Lieviti-Yeasts < 5000
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC /g CFU/g	Assente- Absent in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	UFC /g CFU/g	Assente- Absent in 25 g
<i>E.coli</i>	UFC /g CFU/g	< 9
<i>B. cereus</i>	UFC /g CFU/g	< 10000
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC /g CFU/g	< 10

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE- ALLERGENIC FEATURES

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato II del Reg 1169/11 Mandatory declaration of Allergenic Ingredients as Reg 1169/11				
ALLERGENI	Nel Prodotto In the product	Sulla linea di produzione On the production line	Nello stabilimento produttivo In the production facility	Cross
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof; Amido di frumento senza glutine- Gluten free wheat starch	☐ SI-YES ☒ NO ☒ SI-YES ☐ NO (FRUMENTO) (WHEAT)	☐ SI-YES ☒ NO ☒ SI-YES ☐ NO (FRUMENTO) (WHEAT)	☐ SI-YES ☒ NO ☒ SI-YES ☐ NO (FRUMENTO) (WHEAT)	☐ SI-YES ☒ NO ☐ SI-YES ☒ NO
Crostacei e prodotti derivati; Crustaceans and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Uova e prodotti derivati; Eggs and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Pesce e prodotti derivati; Fish and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Arachidi e prodotti derivati; Peanuts and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Soia e prodotti derivati; Soy and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio; Milk and products thereof (including lactose);	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Frutta a guscio : mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati. Nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☒ SI-YES ☐ NO (MANDORLA) (ALMOND)	☒ SI-YES ☐ NO
Sedano e prodotti derivati; Celery and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Senape e prodotti derivati; Mustard and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☒ SI-YES ☐ NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati; Sesame seeds and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ ; Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ ;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Lupini e prodotti derivati; Lupin and products thereof;	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO
Molluschi e prodotti derivati; Molluscs and products thereof.	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO	☐ SI-YES ☒ NO



SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO
TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT

TIPOLOGIA-TYPE 1 KG UE

Fioreglut

GLUTEN FREE



Rev. 06

DEL 18.07.24

Pag. 4 di 4

Controlli di Processo / Process Controls

- RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _ Analisi HACCP _HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)
- TEST REPORT/ANALYSIS ON SEMI-FINISHED PRODUCT _HACCP analysis
- DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO
- DECLARATION and/or PRODUCTION REPORT per PRODUCT BATCH
- Reg. (CE) 178/2002 - Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i.



**Sistema qualità
certificato ISO
9001**

CERTIFICAZIONI dell'AZIENDA PRODUTTRICE / CERTIFICATION of PRODUCING COMPANY

PRODOTTO SENZA GLUTINE NOTIFICATO AL MINISTERO DELLA SALUTE

Registro Nazionale codice n.12249

Gluten free Product notified to Health ministry

National Register code n. 12249



**Applicazione normative Igiene dei Prodotti Alimentari
& Rintracciabilità Gestionale /Application of food
hygiene regulations and management traceability**

Reg. (CE) 178/2002
Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i.



**Certificazione Kosher
Rilasciata da SIKS LTD**



Kosher certified- Issued by SIKS LTD

Certificato Halal- Halal certified

Rilasciato da- Issued by World Halal Authority

Azienda produttrice certificata FSSC 22000- The producing company is FSSC 22000 certified