


GRUPPO AGUGIARO & FIGNA	
	MODULO
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -
	Rev.03 del 23/12/2010 Codice: Granito

GRANITO

Descrizione prodotto

Farina di estrazione ottenuta da grani esteri di qualità prelevati in una determinata fase del processo di produzione. E' di consistenza più fine rispetto al nostro gries.

Farina impiegata nella produzione artigianale di pasta fresca, usata in miscela con farina di grano tenero o semola di grano duro.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	15.0	max
Ceneri:tipo 00		%	0.55	max
Proteine (N×5.70)	s.s.	%	11.0	min

TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)

VALORE ENERGETICO	Kcal 338; KJ 1436
PROTEINE	10 g
CARBOIDRATI	73,2 g
GRASSI	0,6 g
FIBRE ALIMENTARI	1,4 g
SODIO	0,002 g


Conservazione

Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 6 mesi.

Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti.

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.03 del 23/12/2010	Codice: Granito

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	assenza	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	assenza
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	assenza	Glutammato	assenza
Proteine di soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	assenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	assenza	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	assenza
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soia raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	assenza	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 21/08/2014

Per approvazione R&D