

Nome prodotto – product name:

FARINA PER POLENTA TARAGNA – TARAGNA FLOUR

Descrizione - Description

Farina ottenuta dalla miscelazione di farina integrale di mais e farina integrale di grano saraceno. Prodotto destinato all'alimentazione umana previa cottura. *Food obtained from mixing wholemeal corn flour and wholemeal buckwheat flour, fitting for human consumption after cooking.*

Codice doganale – Customs code

11022090

Composizione del prodotto - Composition

Ingredienti - ingredients

Farina integrale di Mais, Farina integrale di Grano saraceno –
Wholemeal corn flour, buckwheat wholemeal flour

OGM - GMO

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. CE 1829/2003 e CE 1830/2003 e loro ss.mm.ii.
The product does not contain Genetically Modified Organisms. The product does not require labeling concerning EC Reg. 1829/2003 and EC 1830/2003 and their ss.mm.ii.

Non prodotto attraverso l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e/o additivi e/o aromi derivanti e/o consistenti e/o contenenti OGM. Nel nostro stabilimento non sono presenti impianti di irradiazione e non sono utilizzate materie prime irradiate.
Not produced through the use of technological adjuvants and / or additives and / or aromas deriving and / or consistent and / or containing GMOs. In our factory there are no irradiation facilities and no irradiated raw materials are used.

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics

Conformi al Reg. CE 2073/2005 e successive modificazioni e integrazioni.
Conforming to EC Regulation 2073/2005 and subsequent amendments and additions.

Salmonella spp.	Assente/absent	in 25g
Listeria monocytogenes	< 100	ufc/g

Prodotti Fitosanitari - Pesticides

Conformi al Reg. CE 396/2005 e successive modificazioni e integrazioni.
Conforming to EC Regulation 396/2005 and subsequent amendments and additions.

Caratteristiche Fisiche e Sensoriali - Physical and Sensory Characteristics

Umidità - <i>humidity</i>	< 14,5 %		
Sapore - <i>flavor</i>	Tipico - <i>typical</i>		
Colore - <i>color</i>	Giallo intenso con punti grigio/neri – <i>yellow with dark gray spots</i>		
Odore - <i>smell</i>	Tipico - <i>typical</i>		
Granulometria (valori medi)	> 710µm	37,37%	+/- 5%
Granulometry (average values)	500 / 710 µm	27,85%	+/- 4%

Molino Filippini s.r.l.

	250 / 500 µm	21,43%	+/- 3%
	< 250µm	13,35%	+/- 2%

Valori nutrizionali medi / 100 g - Average nutritional values / 100 g

I valori nutrizionali sono indicativi e variano in funzione della provenienza della MP e delle condizioni ambientali.

The nutritional values are indicative and vary according to the origin of the MP and the environmental conditions.

Energia – Energy	1473 / 348	kJ / kcal
Grassi - fat	3,20	g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0,68	g
Carboidrati - carbohydrates	67,90	g
di cui zuccheri – of which sugars	1,47	g
Fibre - fibre	7,40	g
Proteine - protein	8,30	g
Sale - salt	0,0093	g

Contaminanti – contaminants

Conformi al Reg. CE 1881/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

Conforming to EC Regulation 1881/2006 and subsequent amendments and additions.

Aflatossine – Aflatoxins	$B_1 \leq 2$ $B_1+B_2+G_1+G_2 \leq 4$	µg/kg (ppb) µg/kg (ppb)
Fumonisine B ₁ +B ₂	Limiti Reg. CE 1881/2006 – limits EC Reg. 1881/2006	
Ocratossina A - Ochratoxin A	≤ 3	µg/kg (ppb)
Deossinivalenolo - Deoxynivalenol	≤ 750	µg/kg (ppb)
Zearalenone	Limiti Reg. CE 1881/2006 – limits EC Reg. 1881/2006	
Piombo (Pb) - Lead (Pb)	$\leq 0,2$	mg/kg (ppm)
Cadmio (Cd) - Cadmium (Cd)	$\leq 0,1$	mg/kg (ppm)

Allergeni – allergens

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	-	Glutine - Gluten < 20 mg/kg (ppm) Metodologia - Methodology E.L.I.S.A.
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products thereof	-	
Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products thereof	-	
Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products thereof	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products thereof	-	
Soia e prodotti a base di soia - Soybeans and products thereof	-	Soia – Soy < 2,5 mg/kg (ppm) Metodologia - Methodology E.L.I.S.A.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof.</i>	-
Sedano e prodotti a base di sedano - <i>Celery and products thereof</i>	-
Senape e prodotti a base di senape - <i>Mustard and products thereof</i>	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>	-
Lupini e prodotti a base di lupini - <i>Lupin and products thereof</i>	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi - <i>Molluscs and products thereof</i>	-
- = non presente/not present + = presente/present X = possibili tracce, contaminazione crociata da campo tecnicamente inevitabile / possible traces, technically unavoidable cross-field contamination	

Modalità di conservazione – storage mode

Il prodotto conserva le sue proprietà specifiche se mantenuto in luogo fresco, aerato ed asciutto, ad umidità relativa max del 65%, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta. *The product retains its specific properties if kept in a cool, airy and dry place, at a maximum relative humidity of 65%, not in contact with floors, chemical products or smelly products. Store in a dry cool place. Keep it away from heat sources.*

Codifica lotto - lot coding

Lotto = AAMMGG, AA=anno corrispondente al TMC, MM=mese corrispondente al TMC, GG=giorno corrispondente al TMC - *Lot = AAMMGG, AA-year corresponding to the TMC, MM-month corresponding to the TMC, GG-day corresponding to the TMC*

Shelf-life

Termine minimo di conservazione (TMC) 12 mesi (18 mesi in atmosfera protettiva) - *Minimum storage period (TMC) 12 months (18 months in protective atmosphere)*

H.A.C.C.P. e Tracciabilità - H.A.C.C.P. and Traceability

Molino Filippini s.r.l. applica i principi H.A.C.C.P. in conformità al Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii. ed ha sviluppato, lungo tutte le fasi dei processi produttivi, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità conforme al Reg. CE 178/2002 e ss.mm.ii. La rintracciabilità del prodotto finito è possibile attraverso i dati LOTTO e TMC riportati sulle confezioni -
Molino Filippini s.r.l. applies the principles H.A.C.C.P. in accordance with EC Reg. 852/2004 and ss.mm.ii. and has developed, throughout the production processes, a traceability system in accordance with EC Reg. 178/2002 and ss.mm.ii. The traceability of the finished product is possible through the LOT and TMC data on the packaging.

Confezioni e Imballaggio – packaging

Confezioni da - <i>packs of</i> 500g	Multipack costituiti da 6 o 12 sacchetti in film accoppiato (disponibili anche in atmosfera protettiva) <i>multipacks of 6 or 12 bags in paired film (also available in a protective atmosphere)</i>
Confezioni da - <i>packs of</i> 1000g	Multipack costituiti da 10 o 12 sacchetti in film accoppiato (disponibili anche in atmosfera protettiva) <i>multipacks of 10 or 12 bags in paired film (also available in a protective atmosphere)</i>
Confezioni da - <i>packs of</i> 5kg - 10kg - 25kg	Sacchi di carta alimentare <i>food paper bags</i>
Confezioni da - <i>packs of</i> 1000kg	Big-bags
Etichettatura - <i>labeling</i>	Conforme ai Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1924/2006 e Reg. CE 41/2009 - <i>Conforms to the EC Reg. 1169/2011, EC Reg. 1924/2006 and EC Reg. 41/2009</i>

Note aggiuntive - Additional notes

Per la farina per polenta taragna non è applicabile la richiesta di emissione di una scheda di sicurezza in quanto trattasi di prodotti alimentari non classificati pericolosi e non contenenti sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente. I nostri prodotti pertanto non necessitano di registrazione REACH secondo Reg. (CE) n.1272/08 relativo alla classificazione, all'etichettatura ed all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al Reg. (CE) n. 1907/2006. I prodotti forniti da Molino Filippini srl sono fabbricati in conformità alle normative attuali vigenti in Europa e Italia. Le informazioni riportate sono fornite in buona fede, al meglio delle nostre conoscenze; esse si basano sulla formulazione del prodotto, sui dati ricevuti dai nostri fornitori e sulle valutazioni effettuate ed aggiornate in regime di autocontrollo. Il fornitore non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto. *For polenta taragna flour, the request to issue a safety data sheet is not applicable as these are unclassified foodstuffs that are dangerous and do not contain substances that are hazardous to health or the environment. Our products therefore do not require REACH registration according to EC Reg. n.1272 / 08 concerning the classification, labeling and packaging of substances and mixtures which modifies and repeals Directives 67/548 / EEC and 1999 / 45 / EC and which provides for the modification of EC Reg. n. 1907/2006. The products supplied by Molino Filippini srl are manufactured in compliance with the current regulations in force in Europe and Italy. The information provided is provided in good faith, to the best of our knowledge; they are based on the formulation of the product, on the data received from our suppliers and on the assessments made and updated in the self-control regime. The supplier is not responsible for any improper or illegal use of this product.*

Ricetta preparazione – How to make

In un paiolo portare ad ebollizione 2 litri di acqua, salare ed aggiungere 500g di farina a pioggia evitando la formazione di grumi. Cuocere per 45 minuti circa mescolando regolarmente. A fine cottura, sempre tenendo la polenta sul fuoco, aggiungere a piacere 150g di burro e 150g di formaggio semigrasso mescolando ancora qualche minuto. Servire ben calda.
Bring two litres of water to the boil in a pan, add some salt and sprinkle in 500g of the flour. Cook for approximately 45 minutes, stirring regularly. When it is cooked, leave on the flame and add 150g of butter and 150g of semi-fat cheese as desired, stirring for another few minutes. Serve hot.

CERTIFICAZIONI – certifications



IT-043-010

FARINA PER POLENTA TARAGNA 500g-1kg

MOLINO FILIPPINI VALTELLINA