SCHEDA TECNICA
Technical Sheet

FARINA PER PIZZA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE PIZZA FLOUR

INGREDIENTI: *amido di mais, farina di riso, fecola di patata, fibra vegetale (bambù, psyllium), proteine del pisello, farina di lenticchie, glucosio, pasta acida. Addensanti: E415, E464, aromi.*
Può contenere tracce di senape e semi di sesamo

INGREDIENTS: *corn starch, rice flour, potato starch, vegetable fiber (bamboo, psyllium), pea protein, lentil flour, glucose, sourdough. Thickeners: E415, E464, flavors.*
It may contain traces of mustard and sesame seeds



Codice *Code*	Cod. Hts *HTS Code*	Codice ean *Ean Code*	FORM *Size*	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE *AVERAGE REOLOGICAL VALUES*		
				W	P/L	Falling Number
FSGPI5	*11022090*	*8058456735108*	*5 Kg*			
FSGPI	*11022090*	*8009604004362*	*1 Kg*			

Descrizione: Un mix di amidi e farina di riso per la preparazione di pizze di vario genere adatto a persone intolleranti al glutine e lattosio perché preparato con ingredienti privi di glutine e lattosio

FARINA PER PIZZA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE PIZZA FLOUR

Caratteristi organolettiche:	
Aspetto	Caratteristico di colore bianco/giallino
Sapore	Caratteristico
Odore	Caratteristico
Caratteristiche chimico fisiche	
Granulometria	Particelle sup a 200 mic. 0,5 % max
Ph in sospensione	5-7
SO2	10 ppmmax
Caratteristiche microbiologiche	
Germi aerobi	2000 /g max
Lieviti e muffe	100 /g max
E. Coli	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 10 g
Valori Nutrizionali medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj=1551 Kcal=370,5
Proteine	2,23 gr
Carboidrati	89,60 gr
di cui zuccheri	0,48 gr
Grassi	0,35 gr
di cui acidi grassi saturi	0,09 gr
Fibre	1,42 gr
Sodio	0,61 gr
Glutine	<5 ppm AOAC RIDASCREEN Gliadin 120601 2006
Dichiarazione in etichetta	
Mix per pizza senza glutine	
Dichiarazione NON-OGM	
Il mix per pizza in accordo con il Reg. CE 1829/2003 e il Reg. CE 1830/2003 non consiste, non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati, pertanto non è soggetto a nessuna etichettatura OGM	

Iaquone S.r.l. Via Borgo, 1 03030 Vicalvi (FR) ITALIA
e-mail: iaquone@molinoiaquone.com fax: +39 0776 506269 tel. +39 0776 506275

SCHEDA TECNICA
Technical Sheet

Allergeni (Allegato IIIbis della Direttiva 2003/89/CE)

Il mix pizza senza glutine e lattosio, in accordo con il Reg. UE 1169/2011 e il Reg. UE 828/2014 è etichettata come "Gluten free" " Senza Glutine" in quanto con un contenuto di glutine < 20 ppm.

Substanceacc.toDir.2000/13/ ECasamended	contained*		Cross Contamination		Comments
	Yes	No	Yes	No	
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut ortheir hybridised strains) and products thereof		x		X	
Crustaceans and products thereof		X		X	
Eggs and products thereof		X		X	
Fish and products thereof		X		X	
Peanuts and products thereof		X		X	
Soybeans and products thereof		X		X	
Milk and products thereof (including lactose)		X		X	
Nuts Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensl and nut and products thereof		X		X	
Celery and products thereof		X		X	
Mustard and products thereof		X	X		
Sesame seeds and products thereof		X	X		
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed as SO_2.		X		X	
Lupin and products thereof		X		X	
Molluscs and products thereof		X		X	
Additional Substances acc. To ALBA-List					
Beef and products thereof		X		X	
Pork and products thereof		X		X	
Chicken and products thereof		X		X	
Maize and products thereof	X				
Cacao and products thereof		X		X	
Legumes/pulses and products thereof		X		X	
Glutamate (E620-E625)		X		X	
Coriander and products thereof		X		X	
Carrot and products thereof		X		X	

EMISSIONE *ISSUE*	DEL *OF*	MOTIVO REVISIONE – *REASON OF REVISION*
B1	13/12/2021	*Inserimento nuovi parametri – new parameters implementation*

Iaquone S.r.l. Via Borgo, 1 03030 Vicalvi (FR) ITALIA
e-mail: iaquone@molinoiaquone.com fax: +39 0776 506269 tel. +39 0776 506275