



**SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG EUROPA**

*Fioreglut*

**IDEALE PER DOLCI GLUTEN FREE**



Rev. 00

DEL  
08.07.2024

Pag. 1 di 4

**SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 10 MARZO 2010 N. DGSAN IV 1.5.I.H.3./2010/689  
AUTHORIZATION OF HEALTH MINISTRY RIF. OF 10 MARCH 2010 N. DGSAN IV 1.5.I.H.3./2010/689

**DATI GENERALI- GENERAL DATA**

<b>Prodotto</b> <b>Product</b>  Prodotto in <b>ITALIA</b> Produced in <b>ITALY</b> 	<b>Semilavorato per Prodotti da Forno</b> <b>Dolci con Materie Prime Senza Glutine</b>  <b>Semi-finished product for sweet bakery use</b> <b>with gluten free raw materials</b>	<b>Confezionamento</b> <b>Packaging</b>  Reg. CE n°1935/2004 Reg. CE n°2023/2006  Reg. n°10/2011 e s.m.i.	<b>Sacchetto stampato termosaldato</b> idoneo all'uso alimentare <b>Printed heat-sealed film</b> suitable for food use (PP 20µm+PE 65 µm) <b>Confezione secondaria:</b> cartone-cellulosa poliaccoppiato-multistrato. <b>Secondary packaging:</b> carton-cellulose poly-coupled-multilayer
<b>Dichiarazioni</b> <b>Declarations</b> <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	<b>Smaltimento</b> (valido per l'Italia) <b>Disposal</b> (valid for Italy)	<b>Sacchetto:</b> 07 PLASTICA <b>Bag:</b> 07 PLASTIC  <b>Cartone:</b> PAP 20 carta <b>Carton:</b> PAP 20 paper
<b>OGM</b> 	Prodotto conforme ai <b>NO OGM</b> <b>NO GMO</b> conformal NO - Organismi Geneticamente Modificati NO- Genetically Modified Organisms  Reg. CE 1829/2003  Reg. CE 1830/2003	<b>Composizione Bancale</b> <b>Pallet Composition</b>	Pallet 80x120 cm - tot 54 Boxes 9 Cartoni x 6 Piani 9 Boxes x 6 Layers
<b>Glutine</b> <b>Gluten</b>	<b>Prodotto conforme</b> al <b>Reg. CE 828/2014</b> (glutine < 20ppm ) <b>Product in accordance with Reg. CE 828/2014</b> (gluten < 20ppm )	Numero notifica del prodotto al Ministero della Salute Number of notification to Health Ministry	<b>Registro Nazionale prodotti senza Glutine codice n. 19839</b>

<b>Ingredienti</b> <b>Ingredients</b>	<i>Amido di mais, destrosio, fibra di semi di psyllium, addensante: guar; amido di riso, farina di grano saraceno, farina di MANDORLE, farina di mais, aroma.</i> <i>Maize starch, dextrose, psyllium seed fibre, thickener: guar; rice starch, buckwheat flour, ALMOND flour, maize flour, flavouring.</i>		
<b>Aspetto/Colore</b> <b>Appearance/Color</b>	Fine polveroso / Bianco Fine powdery/ White	<b>Sapore</b> <b>Taste</b>	Amidaceo, neutro Starchy, neutral
<b>Odore</b> <b>Smell</b>	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei. Pleasant, typical of natural flour, no foreign odors	<b>Tipologia</b> <b>Type</b>	Senza Glutine Gluten free

<b>Prodotto/Marchio</b> <b>Product/Brand</b> 	<b>SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE</b> <b>Semilavorato di farine per uso professionale. Miscela base per la preparazione di dolci.</b>  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.  <b>SEMI-FINISHED PRODUCT WITH GLUTEN FREE RAW MATERIALS</b> <b>Semi-finished product made of flours for professional use. Basic blend for preparing desserts.</b>  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.		
---	--	--	--



**SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG EUROPA**

**Fioreglut**

**IDEALE PER DOLCI GLUTEN FREE**



Rev. 00

DEL  
08.07.2024

Pag. 2 di 4

**Caratteristiche**  
**Features**

Prodotto da materie prime prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione.  
Consigliato per ottenere eccellenti prodotti dolciari (frolla, torte soffici).

Produced from gluten free raw materials. Easy and fast to use.  
Advised for excellent desserts (pastry, soft cakes).

**CONTROLLI** **CONTROLS**

LABORATORIO CHIMICO  
CHEMICAL LAB

GLUTINE (limite di legge) Reg EU 828/14  
GLUTEN (law limit) Reg 828/14

< 20 p.p.m.

Ricerca (GLIADINA)  
ELISA  
Search (GLIADIN)  
ELISA

Immuno-Enzimatica  
Immuno-Enzymatic

Limite di Quantificazione (LQ)  
Limit of Quantification (LQ)

5 p.p.m.

**Temperatura di stoccaggio- Storage temperature**  
**Conservazione- Storage**

Temperatura massima **24°C**  
Max temperature **24°C**

**T.M.C. /**  
**Shelf life**

15 mesi dalla produzione  
15 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: 8014601652218**

SINGOLA CONFEZIONE  
SINGLE BAG

(Peso Confezione)  
(Carton weight)

U.C. **12 kg- 26.5 lb**

**Codice EAN: 8014601652232**

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**

(valori medi - riferimento 100 gr. di farina) - (average values- reference 100g of flour)

**MICRONUTRIENTI**  
**MICRONUTRIENTS**

Parametro Parameter	Valore/Unità di Misura Value/ Measure unit	Parametro Parameter	Val./Unità di Misura (%) Value/ Measure unit (%)	VITAMINE (valori medi) VITAMINS (average values)	
Lipidi Fat	<b>1.1 g</b>	Sale Salt	<b>0.02 g</b>	Vitamina D2 Vitamin D2	<0.02 mg/100g
di cui acidi grassi saturi of which saturated	<b>0 g</b>	Ceneri Ash	<b>0.4 %</b>	Vitamina D3 Vitamin D3	<0.01 mg/100g
Carboidrati Carbohydrate	<b>82 g</b>	Umidità Moisture	<b>9-11%</b>	Tiamina B1 Thiamin B1	<0.45 mg/100g
di cui zuccheri of which sugars	<b>3.7 g</b>	pH	<b>5-6</b>	Riboflavina B2 Riboflavin B2	<0.45 mg/100g
Fibre	<b>3.3 g</b>	Glutine Gluten	<20 ppm (mg/kg) Reg 828/14	Niacina PP Niacin PP	<0.45 mg/100g
Proteine Proteins	<b>1 g</b>			Vitamina B6 Vitamin B6	<0.45 mg/100g
<b>Totale su 100 g di farina</b> <b>Total on 100 g of flour</b>	<b>kcal</b>	<b>350</b>	<b>kJoule</b>	<b>1486</b>	

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	<0.10 mg/kg
TOSSINE TOXINS	Standard Caputo	TOSSINE TOXINS	Standard Caputo
Aflatossine tot (B1+B2+G1+G2) Metodo-method LC/MS-MS	< 0.5 µg/kg	Deossinivalenolo (DON) Deoxynivalenol Metodo-method LC/MS-MS	<20 µg/kg
Ocratossina A Ochratoxin A Metodo-method LC/MS-MS	<0.3 µg/kg	Zearalenone ZEA Metodo-method LC/MS-MS	<20 µg/kg
OGM - GMO	Negativo - Negative Metodo-method PCR	PESTICIDI - PESTICIDES	Inferiori ai limiti di legge Lower than law limit Metodo-method GC- LC
			GLIFOSATO GLYPHOSATE Inferiore ai limiti di legge Lower than law limit Metodo-method LC/MS-MS



**SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG EUROPA**

*Fioreglut*

**IDEALE PER DOLCI GLUTEN FREE**



Rev. 00

DEL  
08.07.2024

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
▶ <b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; <b>Cereals containing gluten</b> (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati; <b>Crustaceans</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati; <b>Eggs</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati; <b>Fish</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati; <b>Peanuts</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati; <b>Soy</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio; <b>Milk</b> and products thereof (including lactose);	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Frutta a guscio</b> : mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e derivati. <b>Nuts</b> i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof;	<input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (mandorla-almond)	<input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (mandorla-almond)	<input checked="" type="checkbox"/> SI-YES <input type="checkbox"/> NO (mandorla-almond)	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati; <b>Celery</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati; <b>Mustard</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati; <b>Sesame seeds</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> ; <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub> ;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati; <b>Lupin</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Molluschi</b> e prodotti derivati; <b>Molluscs</b> and products thereof.	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI-YES <input checked="" type="checkbox"/> NO



**SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO**  
**TECHNICAL SHEET OF SEMI-FINISHED PRODUCT**

TIPOLOGIA-TYPE **1 KG EUROPA**

*Fioreglut*

**IDEALE PER DOLCI GLUTEN FREE**



ReV. 00

DEL  
08.07.2024

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.19839

*Gluten free Product notified to Health ministry*

*National Register code n. 19839*



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- Kosher certified



Rilasciato da SIKS LTD.

Certificazione Halal- Halal certified

Rilasciato da World Halal Authority

**Azienda produttrice certificata FSSC 22000**