

 PROGEO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Product data sheet Tipo 0/00 Progeo pizza Corallo		Tipo:13236 Rev.0 Data: 01/04/2025
	Redatto da: RAQ	Verificato da: DSMO	Approvato da: DSMO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / NAME OF THE FOOD	FARINA DI GRANO TENERO / <i>Soft wheat flour</i>
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / PRODUCT TRADE NAME	Tipo 0/00 Progeo pizza Corallo
LINEA / BRAND	LINEA PROGEO PIZZA ANEMA & CORE
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. N°187/2001 / PRODUCT CLASSIFICATION ACCORDING TO PRESIDENTIAL DECREE N°187/2001	Farina di grano tenero / <i>Soft wheat flour</i> <i>tipo 0/00 type 0/00</i>
	PRODOTTO OTTENUTO DALLA MACINAZIONE E DALL'ABBURATTAMENTO DI MISCELA DI GRANI TENERI, LIBERATA DALLE SOSTANZE ESTRANEE E DALLE IMPURITÀ, CONFORME ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE CLASSIFICATE SECONDO IL DPR 187/2001. <i>Product obtained by grinding and sifting a mixture of soft grains, freed from foreign substances and from impurities, in compliance with current legislation classified according to presidential decree 187/2001.</i>
TIPO DI CONSEGNA / TYPE OF DELIVERY	<input type="checkbox"/> rinfusa/bulk <input type="checkbox"/> big bag <input checked="" type="checkbox"/> 25 kg <input checked="" type="checkbox"/> 12.5 kg
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL	Agricoltura UE / NON UE / EU / NON-EU Agriculture
IMBALLI / Packaging	TUTTI I MATERIALI UTILIZZATI PER L'IMBALLAGGIO DELLE MERCI DI NOSTRA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE SONO IDONEI AL CONTATTO CON ALIMENTI. I materiali di confezionamento sono: <ul style="list-style-type: none"> • big bag : plastica • 25 -12,5-1 kg sacco carta. <i>All materials used for packaging the goods we produce and markets are suitable for contact with food.</i> <i>the packaging materials are:</i> <ul style="list-style-type: none"> • big bag: plastic • 25 -12.5-1 kg paper bag.
LISTA INGREDIENTI / INGREDIENTS LIST	FARINA DI GRANO TENERO. <i>Wheat flour.</i>
INGREDIENTI O ADDITTIVI AGGIUNTI / INGREDIENTS ADDITIVE ADDED	Nessun / <i>nobody</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / CHEMICAL - PHYSICAL AND RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRI / PARAMETERS	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MIN / Minimum value	VALORE MAX / Maximum value	METODO DI ANALISI / ANALYSIS METHOD
UMIDITÀ / <i>Humidity</i>	%	/	15,5	UNI EN ISO 712
PROTEINE / <i>Protein</i>	% s/s	14.0	/	NIR
CENERI / <i>Ashes</i>				
- Tipo 0 / <i>type 0</i>	% s/s	/	0,65	UNI EN ISO 2171:2010
- Tipo 00 / <i>type 00</i>		/	0,55	
INDICE DI CADUTA HAGBERG / <i>Falling Number (Perten method)</i>	Secondi / <i>seconds</i>	250	/	UNI EN ISO 3093:2009
GLUTINE / <i>Gluten</i>	% s/s	13,0	/	UNI EN ISO 2145 : 2015
Punti totali / <i>total point</i>	n/dm2	na	na	CONTA VISIVA / <i>Visual count</i>
Punti neri / <i>black point</i>	n/dm2	na	na	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO			Tipo:13236
	Product data sheet Tipo 0/00 Progeo pizza Corallo			Rev.0 Data: 01/04/2025
Redatto da: RAQ	Verificato da: DSMO	Approvato da: DSMO	Pag. 2/4	

ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / ALVEOGRAPH (CHOPIN METHOD)			
W	10 ⁻⁴ Joule	350 ± 30	UNI EN ISO 27971:2015
P/L		0,60 ± 0,20	UNI EN ISO 27971:2015
FARINOGRAMMA (METODO BRABENDER) / FARINOGRAPH (BRABENDER METHOD)			
	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MIN / Minimum value	VALORE MAX / Maximum value
ASSORBIMENTO ACQUA / Absorption water	%	57	/
STABILITÀ / Stability	Minuti/minutes	14	/
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SENSORIALI / ORGANOLEPTIC AND SENSORY CHARACTERISTICS			
COLORE / Colour	BIANCO TIPICO / Typical white		
ODORE / Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE / Fluffy powder		
PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / Sliding, homogenous, lump-free		

CONTAMINANTI / CONTAMINANTS			
PARAMETRI / PARAMETERS	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / Maximum value allowed by law	METODO DI ANALISI / Method of analysis
CHIMICI / CHEMICALS			
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI/ residues of plant protection product	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legal limits	
AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1	µg/kg	< 2,0	LC-MS/MS
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2	µg/kg	< 4,0	LC-MS/MS
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	µg/kg	< 3,0	LC-MS/MS
ZEARALENONE / Zearalenone	µg/kg	< 75	LC-MS/MS
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg/kg	< 600	LC-MS/MS
PIOMBO Pb	mg/kg	< 0,20	ICP/MS
CADMIO Cd	mg/kg	< 0,10	ICP/MS
MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL			
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C./g	< 100000	UNI EN ISO 4833-1:2013
LIEVITI / Yeasts	U.F.C./g	< 1500	ISO 21527-2:2008
MUFFE/ Molds	U.F.C./g	< 1500	ISO 21527-2:2008
ESCHERICHIA COLI	U.F.C./g	< 10	UNI ISO 16649-2:2010
SALMONELLA	U.F.C./g	ASSENTE / Absent	ISO 21527-2:2008
LISTERIA MONOCYTOGENES	U.F.C./g	ASSENTE / Absent	UNI EN ISO 11290-1:2005
IMPURITÀ BIOLOGICHE / BIOLOGICAL IMPURITIES / FILTH TEST			
FRAMMENTI DI INSETTO / Insect fragments	n°/50 g	< 50	A.O.A.C 972.32
PELI DI RODITORE / Rodent hair	n°/50 g	ASSENTE / Absent	A.O.A.C 972.32
ALTRI CORPI ESTRANEI DI ORIGINE BIOLOGICA/ other biological foreign bodie		ASSENTE / Absent	

 PROGEO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Product data sheet Tipo 0/00 Progeo pizza Corallo			Tipo:13236 Rev.0 Data: 01/04/2025
	Redatto da: RAQ	Verificato da: DSMO	Approvato da: DSMO	Pag. 3/4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean nutritional value for 100 g product			
PARAMETRI / PARAMETERS	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MEDIO tipo 00 / Mean value type 00	VALORE MEDIO tipo 0 / Mean value type 0
ENERGIA / Energy	kJ - kcal	1434 - 338	1446 - 352
GRASSI / Fat	g	0,7	0,7
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,16	0,23
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	71,2	71,5
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,7	1,9
FIBRE / Fibre	g	2,5	3,0
PROTEINE / Protein	g	14,0	14,00
**SALE / Salt	g	0,005	0,005
<p>** Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente/ <i>Salt content is exclusively to naturally present sodium</i></p> <p>- I valori nutrizionali riportati sono da ritenersi indicativi, ottenuti da analisi svolte periodicamente presso laboratori accreditati su campioni di farine base. <i>The nutritional values shown are to be considered indicative, obtained from analyses carried out periodically at accredited laboratories on samples of basic flours.</i></p>			
DURATA DEL PRODOTTO / SHELF LIFE			
CONFEZIONE DA 1 KG / BAG OF 1 KG	10 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / <i>10 months from the date of packaging</i>		
CONFEZIONE DA 12.5-25 KG/BAG -12.5 -25 KG	10 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / <i>10 months from the date of packaging</i>		
RINFUSA / BULK	6 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / <i>6 months from the date of production</i>		
BIG BAG	6 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / <i>6 months from the date of production</i>		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS			
<p>Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, pulito e asciutto, lontano da fonti di calore, di umidità, esente da contaminazione e / o infestanti. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione. Al ricevimento della merce (confezionata) togliere immediatamente dal pallet il film estensibile, per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto. <i>The product must be stored in a cool, clean and dry place, away from sources of heat, humidity, free from contamination and / or pests.</i></p> <p><i>Incorrect storage may compromise its use during processing. Upon receipt of the (packaged) goods, immediately remove the stretch film from the pallet, to allow correct transpiration and conservation of the product.</i></p>			
DESTINAZIONE E UTILIZZO/ DESTINATION AND USE			
<p>Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori ad esclusione di coloro che presentano allergie e/o intolleranza al glutine, soia e senape. Il prodotto non è destinato al consumo tal quale ma impiegato in preparazioni gastronomiche da destinare a cottura. <i>The product is intended for all categories of consumers excluding those who have allergies and/or intolerance to gluten, soy and mustard.</i></p> <p><i>The product is not intended for consumption as it is but used in gastronomic preparations to be cooked.</i></p>			
USO DESIGNATO/ DESIGNATED US			
<p>Prodotto rinfusa/big-bag/confezioni da 12,5 - 25 kg: operatori dell'industria e laboratori artigiani del settore pasticceria, pizzeria, panetteria. Prodotto in confezioni da 1-5 kg: retail (consumatore finale).</p> <p>La destinazione e l'utilizzo di tale prodotto può essere diverso dal settore panificazione, pasticceria, pizzeria e destinato ad altri settori industriali. Il prodotto in sacchi / big bag è trasportato mediante mezzo pulito, non refrigerato, integro, privo di odori anomali e tracce di muffa e umidità. Il prodotto sfuso è trasportato mediante cisterna idonea al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.</p> <p><i>Bulk/big-bag product: industry operators and artisan workshops in the pastry, pizzeria, bakery sector.</i></p> <p><i>Produced in packs of 12.5- 25 kg: industry operators and artisan laboratories in the pastry, pizzeria, bakery sector.</i></p> <p><i>The product in 1-5 kg packages: retail (final consumer).</i></p> <p><i>The destination and use of this product may be different from the bakery, pastry, pizzeria sector and intended for other industrial sectors.</i></p> <p><i>The product in bags / big bags is transported by means of a clean, non-refrigerated, intact vehicle, free of abnormal odors and traces of mold and humidity.</i></p> <p><i>The bulk product is transported by tank suitable for the transport of flour for human consumption.</i></p>			

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Product data sheet Tipo 0/00 Progeo pizza Corallo		Tipo:13236 Rev.0 Data: 01/04/2025
	Redatto da: RAQ	Verificato da: DSMO	Approvato da: DSMO

DICHIARAZIONE OGM / GMO <p>Non contiene né Organismi Geneticamente Modificati, né DNA o proteine geneticamente modificate. Non necessita di etichettatura specifica, ai sensi dei regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003.</p> <p><i>It does not contain Genetically Modified Organisms, DNA or genetically modified proteins. It does not require specific labelling, pursuant to regulations 1829/2003 and 1830/2003 of 22 September 2003.</i></p>
DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION STATEMENT <p>Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</p> <p><i>The product has not been subjected to treatments with ionizing radiation.</i></p>
DICHIARAZIONE VEGAN:/ VEGAN AND VEGETERIAN STATEMENT: <p>Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale (carne, pesce, uova, latte, ecc..) ed è adatta sia per l'alimentazione vegana che vegetariana.</p> <p><i>The product does not contain ingredients of animal origin (meat, fish, eggs, milk, etc.) and is suitable for both vegan and vegetarian diets.</i></p>

ALLERGENI/ ALLERGENS		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II / Substances or products causing allergies or intolerances - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II	PRESENTE NEL PRODOTTO / Inside the product	PRESENZA EVENTUALE NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) / Possible unintentional presence (cross-contamination)
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and products thereof	SI (grano) / yes (wheat)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI (soia) / yes (soy)*
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti / 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	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI (senape) / yes (mustard)*
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO

*La soia e la senape non sono presenti nel nostro stabilimento. Non siamo in grado di escludere a priori contaminazioni accidentali a monte della nostra attività molitoria, derivanti dal campo delle materie prime e dal trasporto.
Soy and mustard are not present in our factory. We are not able to exclude a priori accidental contamination upstream of our milling activity, deriving from the transport and field of raw materials.