



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2

# CODICE 806

### LA MOLA

#### DENOMINAZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 2

#### ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

#### ADDITIVI

Assenti

#### INGREDIENTI

Farina di grano tenero Tipo 2, ottenuta dalla miscelazione di grano tenero nazionale macinato a pietra e farina di tipo "0" di forza

#### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Può contenere tracce di soia, senape.  
Non contiene OGM.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** caratteristico

**ODORE:** caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

**SAPORE:** proprio e gradevole

**ASPETTO:** caratteristico

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15.50%
Ceneri s.s. max.	0.95%
Glutine umido min.	30,00%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	14.00%
Falling number	≥ 300 secondi

#### FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

#### RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

#### DESTINAZIONE D'USO

Farina per pasticceria tipo 2 indicata per la preparazione

di impasti più ricchi di fibra e ad alto assorbimento. Utilizzata in purezza o da taglio con altre farine tecniche in tutte le preparazioni di pasticceria conferisce una nota semi integrale al prodotto, che avrà una colorazione scura data dall'elevato contenuto di fibre e minerali ed un sapore più intenso e caratteristico.

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	270 ± 20
Assorbimento	≥ 60%

#### MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

#### VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

#### CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

#### CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

#### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

#### TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1431 KJ - 338 Kcal
GRASSI	1.49
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.28
CARBOIDRATI	63.09
DI CUI ZUCCHERI	0.863
PROTEINE	14.80
SALE	0.0
FIBRE	6.41