



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2

CODICE 100

Mac. a Pietra

DENOMINAZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 2

CODICE CLIENTE 100

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. 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 ideale per la panificazione a lievitazione

naturale, indicata per la preparazione di impasti più ricchi di fibra e ad alto assorbimento.

Il pane ottenuto avrà una colorazione scura a causa dell'alto contenuto di fibre e minerali, e un sapore più intenso e caratteristico.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	250-300
Ass. min.	60%
CD	≥16 minuti

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