



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1

CODICE 107

DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 1

CODICE CLIENTE 107

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

INGREDIENTI

Glutine di frumento

ALLERGENI E OGM

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: bianco

ODORE: caratteristico, assenza di odori di
muffa, rancido o di altra natura **SAPORE:**
proprio e gradevole

ASPETTO: impalpabile, assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15.50%
Ceneri s.s. max.	0.80%
Glutine umido min.	42,50%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	16.00%
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 ad alto tenore proteico,
adatta per bighe superiori alle 24 ore.
Formula specificamente studiata
per la produzione di pane tipo Ciabatta.

La maggior presenza di fibre vegetali le conferisce
un valore nutrizionale più equilibrato, più ricco di
aroma e di più lunga conservazione.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	480-520
P/L	0.80±0.20
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	1446 KJ - 341 Kcal
GRASSI	1.2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.2
CARBOIDRATI	65.0
DI CUI ZUCCHERI	1.5
PROTEINE	16.0
SALE	0.0
FIBRE	3.1