



**MOLINO
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO INTEGRALE

CODICE 177

DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo Integrale ottenuta dalla macinazione del grano tenero di forza liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

CODICE CLIENTE 177

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

ADDITIVI

Glutine, Crusca tostata di frumento

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. min.	1.30%
Ceneri s.s. max.	1.70%
Glutine umido min.	36,00%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	14.50%

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 specifica per la produzione di pane di tipo integrale.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Assorbimento minimo	63%
---------------------	-----

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	1381 KJ - 326 Kcal
GRASSI	1.2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.2
CARBOIDRATI	59.0
DI CUI ZUCCHERI	1.3
PROTEINE	15.0
SALE	0.0
FIBRE	8.7