



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 193

DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 00 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

CODICE CLIENTE 193

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

ADDITIVI

Assenti

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.	0.55%
Glutine umido min.	32,50%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	13.00%
Falling number	≥ 250 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 di buona qualità che sopporta lievitazioni

di media-lunga durata. Da utilizzare nelle lavorazioni con bighe intorno alle 14-16 ore, secondo la stagione, per la produzione di pane soffiato. Consigliata ugualmente nella produzione di pasticceria.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	310-330
P/L	0.70
CD	≥12 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	1423 KJ - 335 Kcal
GRASSI	1.0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.18
CARBOIDRATI	65.0
DI CUI ZUCCHERI	0.95
PROTEINE	13.0
SALE	0.0
FIBRE	3.2

Rev.2_31/01/2020