



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1

# CODICE 303

### FORZA + F/1

#### DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 1

#### ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

#### INGREDIENTI

Glutine di frumento

#### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Può contenere tracce di soia, senape.  
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 di 22-24 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	500 ± 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 9 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