



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO INTEGRALE

CODICE 313

DEFINIZIONE

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

CODICE 313

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.	1.70%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	12.00%
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

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	310-350
P/L	0.4 - 0.8

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 15 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1364 KJ-322 Kcal
GRASSI	1.6
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.4
CARBOIDRATI	61.0
DI CUI ZUCCHERI	1.1
PROTEINE	12.0
SALE	0.0
FIBRE	8.0